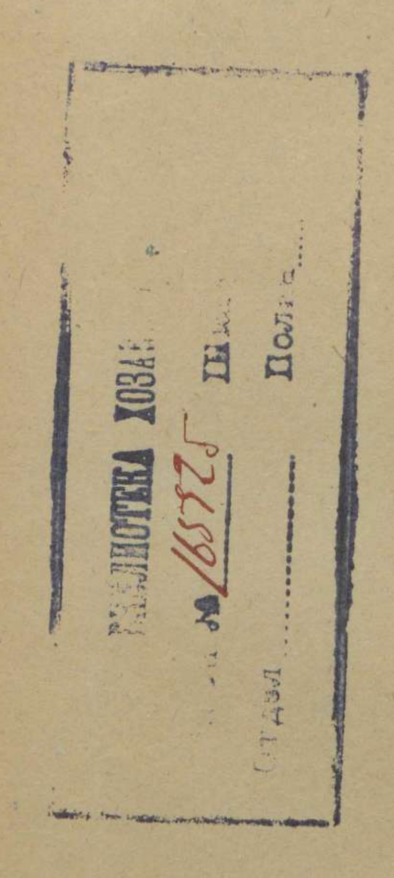
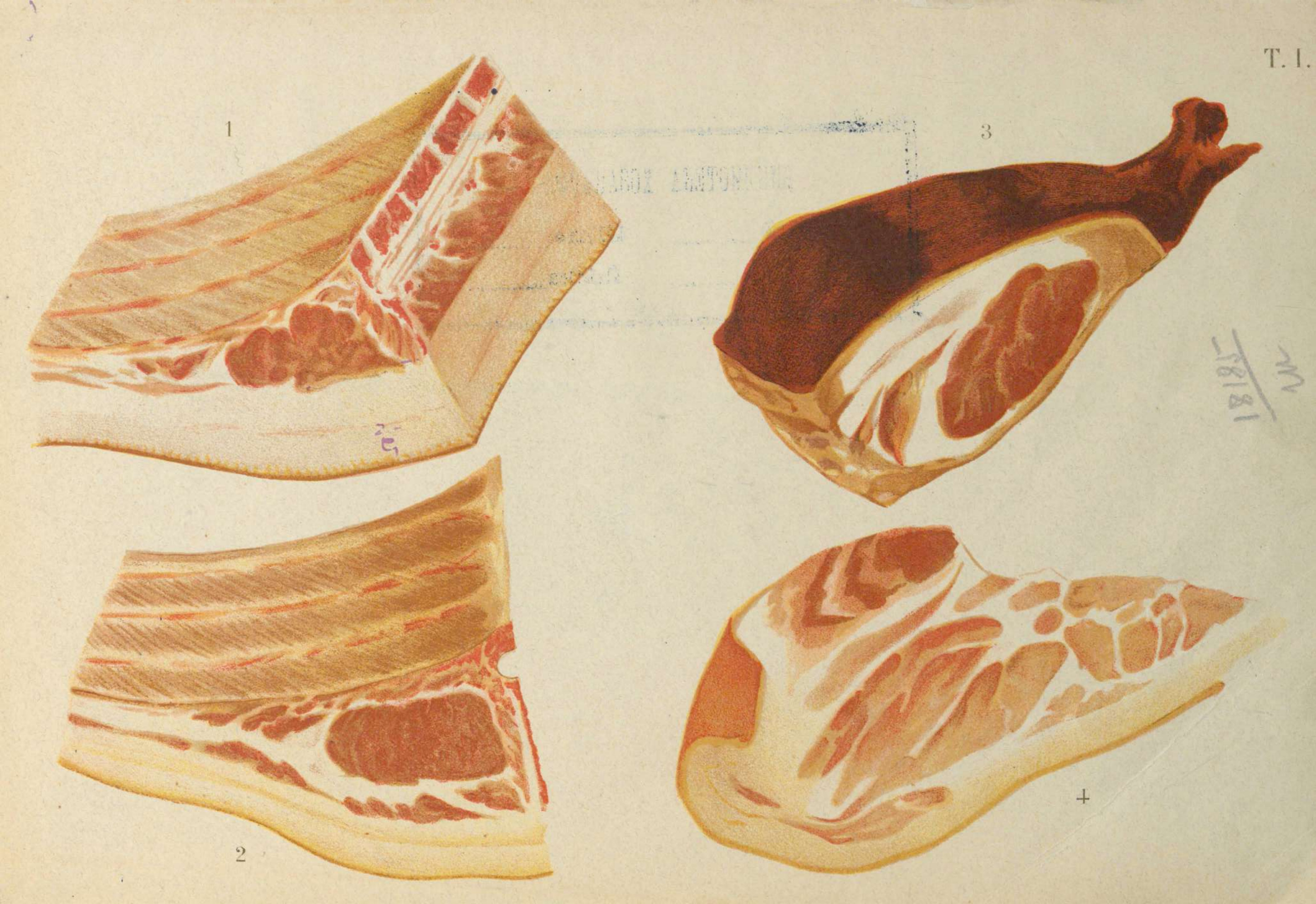

Военно-Хозяйственное отделен.
при
ИНСТИТУТЕ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
Им. Плеханова.
№ 26/4


ХОЗЯ
№ 16585
Пол
Отдел

T. I.



КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

НЕОБХОДИМЫЯ ОБЩІЯ СВѢДѢНІЯ:

Выборъ и убой животныхъ, способы посолки и копченія мяса, матеріалы, орудія, инструменты и пр.

и

ПОДРОБНОЕ ОПИСАНІЕ ПРИГОТОВЛЕНІЯ РАЗЛИЧНЫХЪ КОЛБАСНЫХЪ ПРОДУКТОВЪ

Составлено подъ общею редакціею магистра ветеринаріи, старшаго ветеринарнаго врача С.-Петербургскихъ скотобоенъ **М. А. ИГНАТЬЕВА** и доктора медицины **Л. Н. СИМОНОВА**



Цѣна 6 руб.

10 хромолитографическихъ таблицъ съ 60 раскрашенными рисунками—по акварелямъ, писаннымъ съ натуры художникомъ **А. Д. СТРЕМБИЦКИМЪ** (изъ коллекціи городского мяснаго музея С.-Петербургскихъ скотобоенъ). Напечатаны въ Парижѣ у **F. CHAMPENOIS**

25 РИСУНКОВЪ ВЪ ТЕКСТѢ



С.-ПЕТЕРБУРГЪ
ИЗДАНІЕ Д-РА Л. Н. СИМОНОВА
1901



Дозволено цензурою 4 сентября 1901 г. С.-Петербургъ

 Типографія А. С. Суворина. Эртелевъ пер., д. 13 

ЦѢЛЬ НАСТОЯЩАГО ИЗДАНІЯ.

Колбасные продукты составляютъ въ настоящее время предметъ значительнаго потребленія въ нашихъ городахъ, не только большихъ, но и малыхъ. Въ нашихъ обѣихъ столицахъ они занимаютъ въ этомъ отношеніи первое мѣсто послѣ говядины. Здѣсь ѣдятъ ихъ всѣ—отъ мала до велика и отъ послѣдняго бѣдняка до богача, живущаго въ раззолоченныхъ хоромахъ; разница только въ сортахъ употребляемыхъ продуктовъ: для всякаго есть свой сортъ, и всякій выбираетъ по своему вкусу и своему карману.

Между тѣмъ для большинства публики производство колбасныхъ продуктовъ и въ особенности именно колбасъ весьма темное дѣло, на столько темное, что, не говоря уже о способахъ приготовленія, потребитель очень часто не имѣетъ никакого понятія о томъ, что онъ ѣстъ, и чѣмъ начинена съѣдаемая имъ колбаса.

Это невѣденіе съ одной стороны служитъ причиною невозможности оцѣнить питательныя качества колбасныхъ издѣлій, а съ другой мѣшаетъ распространенію производства въ мѣстахъ, удаленныхъ отъ центровъ, напр. въ деревняхъ, и держитъ потребителей въ рукахъ спеціалистовъ, изъ которыхъ многіе сами не обладаютъ достаточными свѣдѣніями, а нѣкоторые, притомъ, недобросовѣстны.

Печатая эту книгу, мы имѣемъ въ виду именно вывести на свѣтъ Божій всю суть колбаснаго производства: познакомить желающихъ какъ съ общими правилами этого производства и употребляемыми въ немъ матеріалами, инструментами и орудіями, такъ и съ подробностями приготовленія каждаго отдѣльнаго колбаснаго продукта—у насъ

и въ Германіи. Французское колбасное производство во многихъ отношеніяхъ на столько отличается отъ нашего и германскаго, что мы сочли за лучшее изложить его въ отдѣльной книгѣ, въ концѣ которой мы помѣщаемъ также и «Прибавленіе о вредныхъ и подозрительныхъ колбасныхъ продуктахъ и о способахъ ихъ распознаванія»—прибавленіе, имѣющее важное значеніе не для однихъ санитаровъ, но и для всѣхъ потребителей, желающихъ пользоваться только здоровыми, безвредными продуктами.

Колбасные продукты очень разнообразны, и число ихъ весьма значительно. Чтобы дать желающимъ возможность познакомиться съ ними наглядно, мы нашли нужнымъ иллюстрировать наши описанія соотвѣтственными раскрашенными рисунками, исполненными по акварелямъ съ натуры извѣстною парижскою фирмою F. Champenois. Черезъ это цѣна изданія значительно возвысилась, но на столько же, мы полагаемъ, увеличилась и польза его для читателей.

Въ заключеніе добавляемъ, что обѣ наши книги назначаются какъ для колбасниковъ, которые найдутъ въ нихъ не мало полезныхъ для себя свѣдѣній, такъ и для хозяевъ, могущихъ на основаніи сообщаемыхъ нами указаній и рецептовъ приготовить на дому любой изъ описанныхъ нами колбасныхъ продуктовъ.

Во «Французскомъ колбасномъ производствѣ» не только наши любители, но и наши спеціалисты-колбасники найдутъ совсѣмъ новый, еще мало извѣстный у насъ отдѣлъ весьма цѣнныхъ колбасныхъ издѣлій.

Нумерація страницъ, таблицъ и рисунковъ «Колбаснаго производства» и «Французскаго колбаснаго производства» установлена такимъ образомъ, чтобы пріобрѣтающій обѣ книги могъ удобно переплесть ихъ вмѣстѣ.

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

ОБЪЯСНИТЕЛЬНЫЯ ЗАМѢЧАНІЯ.

Подъ именемъ колбаснаго производства мы разумѣемъ приготовленіе не только колбасъ, но также ветчины и всѣхъ вообще мясныхъ продуктовъ, производимыхъ колбасниками. Въ составъ многихъ изъ этихъ продуктовъ, рядомъ со свинымъ мясомъ, или помимо его, входятъ говядина, телятина, домашняя птица, дичь и пр.; но свинина, тѣмъ не менѣе, играетъ въ колбасномъ производствѣ не главную только, а исключительную роль. Другіе сорта мяса употребляются въ колбасномъ производствѣ, такъ сказать, добавочно; безъ нихъ можно обойтись, безъ свинины же, вѣроятно, не было бы и колбасныхъ [1]). На этомъ основаніи подробныя свѣдѣнія о значеніи мяса какъ пищи, объ убоѣ животнаго, объ обработкѣ и раздѣлкѣ его туши мы приводимъ только относительно свиньи. По той же причинѣ, хотя описываемые нами способы посолки и копченія примѣнимы ко всѣмъ сортамъ мяса, при изложеніи ихъ мы имѣемъ въ виду главнымъ образомъ свиное мясо.

---

[1]) Еврейскія и татарскія колбасныя, приготовляющія колбасы изъ говядины и конины, безъ примѣси свиного мяса, составляютъ въ этомъ отношеніи исключенія, вызываемыя религіею; онѣ появились несомнѣнно позднѣе свиныхъ колбасныхъ, какъ подражаніе послѣднимъ.

1*

Историческія свѣдѣнія о колбасномъ производствѣ въ Россіи.

Татищевъ говоритъ, что русскіе умѣли солить мясо уже при Святославѣ, а по Карамзину ветчина приготовлялась у насъ несомнѣнно въ эпоху Владиміра, такъ какъ окорока ея подавались на знаменитыхъ пирахъ этого князя въ Кіевѣ. Что касается собственно колбасъ, сосисекъ и т. п., то первыя заведенія, занимавшіяся изготовленіемъ ихъ, появились у насъ при Петрѣ Великомъ, слѣдовательно менѣе двухсотъ лѣтъ тому назадъ. Приготовлять и потреблять колбасы научили насъ нѣмцы, пришедшіе въ Россію, въ числѣ другихъ ремесленниковъ, по зову Великаго Преобразователя — прежде всего въ только что основанную тогда сѣверную столицу, потомъ въ Москву и другіе города. Въ 1789—1790 г. нѣмцевъ-колбасниковъ было въ Россіи всего около 20, не считая учениковъ, въ числѣ которыхъ были и русскіе.

Но по мѣрѣ того, какъ русскіе входили во вкусъ колбасъ, приливъ въ Россію нѣмецкихъ колбасниковъ соотвѣтственно увеличивался; они стали переселяться къ намъ цѣлыми партіями и размножились такъ быстро, что вскорѣ уже не было на Руси ни одного сколько нибудь населеннаго города, гдѣ ни сидѣлъ бы нѣмецъ-колбасникъ.

Русскіе ученики нѣмецкихъ колбасниковъ, становясь впослѣдствіи сами мастерами, начали понемногу видоизмѣнять нѣмецкій способъ приготовленія колбасъ, приспособляя его къ русскому вкусу, главнымъ образомъ къ вкусу русскаго простолюдина. Такимъ образомъ уже въ концѣ прошлаго столѣтія появилась въ продажѣ знаменитая углицкая колбаса, изобрѣтенная русскимъ прасоломъ Русиновымъ въ городѣ Угличѣ.

Первыя чисто русскія колбасныя завелись въ городахъ подмосковныхъ губерній. Сначала чисто русскихъ колбасниковъ было, конечно, немного; но съ теченіемъ времени число колбасныхъ фирмъ съ русскими именами угличанъ и москвичей значительно увеличилось, и чисто русскія колбасы стали на ряду съ нѣмецкими, а въ народномъ быту даже вытѣснили послѣднія.

Теперь въ Москвѣ побѣда вообще склоняется въ пользу русскихъ; но въ Петербургѣ нѣмецкіе способы приготовленія колбасъ еще крѣпко держатся, такъ какъ петербуржецъ привыкъ къ гастрономической нѣмецкой колбасѣ, которая, впрочемъ, въ послѣднее время изготовляется и чисто русскими фирмами, очень успѣшно конкурирующими въ этомъ отношеніи съ нѣмецкими.

Въ Западной Европѣ, особенно въ Германіи и Швейцаріи, производство колбасъ и окороковъ распространено не только въ городахъ, но и въ деревняхъ, между крестьянами—главнымъ образомъ для домашняго обихода. Нѣчто подобное замѣчается у насъ въ Царствѣ Польскомъ, въ Малороссіи и у нѣмецкихъ колонистовъ на югѣ Россіи и по Волгѣ. Но Великая Россія пока стоитъ въ этомъ отношеніи еще совершенно въ сторонѣ, что очень жаль, такъ какъ введеніе въ хозяйственный обиходъ великорусскаго крестьянина продуктовъ колбаснаго производства значительно улучшило бы его скудное питаніе. Для этого же нужно прежде всего пріучить его разводить свинью, содержаніе которой, какъ мы увидимъ ниже, не затруднительно и обходится несравненно дешевле, чѣмъ содержаніе всякаго другого крупнаго домашняго животнаго, а приносимая ею польза очень разнообразна и съ избыткомъ окупаетъ издержанные на нее трудъ и капиталъ.

Значеніе свинины, какъ пищи.

Изъ различныхъ веществъ, употребляемыхъ человѣкомъ въ пищу, мясо занимаетъ первое мѣсто, какъ по его питательности, такъ и по его удобоваримости. Въ данномъ объемѣ и данномъ вѣсѣ мяса питательныхъ элементовъ больше, чѣмъ въ какой либо другой пищѣ, и находятся эти элементы въ немъ въ наиболѣе доступномъ для пищеваренія видѣ. Надлежащимъ образомъ приготовленное мясо переваривается здоровымъ пищевымъ каналомъ человѣка почти сполна [1]), между тѣмъ какъ изъ любой растительной пищи извѣстная, болѣе или менѣе значительная доля выходитъ изъ кишечника не переваренною. При этомъ, не слѣдуетъ забывать, что отъ 42 до 43 процентовъ или болѣе $^2/_5$ вѣса человѣческаго тѣла составляютъ именно мышцы, т. е., мясо.

Поэтому, при одинаковыхъ другихъ условіяхъ, люди, питающіеся въ достаточномъ количествѣ мясомъ, обыкновенно здоровѣе и способнѣе къ большей не только физической, но и умственной работѣ. Изъ всѣхъ цивилизованныхъ народовъ англичане потребляютъ наибольшее количество мяса: въ 1887 г. каждый англичанинъ съѣдалъ въ годъ мяса среднимъ числомъ на

---

1) Конечно, если введено въ желудокъ не въ чрезмѣрномъ количествѣ.

3,7 руб., а въ 1897 г. уже на 6,4 руб. Англичане же, какъ извѣстно, являются пока и наилучшимъ производителемъ въ мірѣ.

Изъ сказаннаго слѣдуетъ, что распространеніе питанія мясомъ среди нашихъ народныхъ массъ, по настоящее время кормящихся почти исключительно растительною пищею, въ высшей степени желательно. Главнымъ препятствіемъ къ тому служатъ бѣдность нашего крестьянскаго населенія и дороговизна кормленія убойнаго скота, требующаго лѣтомъ обширныхъ пастбищъ, а зимою достаточный запасъ дорого стоющаго сухого корма. Единственное исключеніе въ этомъ отношеніи составляетъ свинья, которую можно завести и выкормить гдѣ и какъ угодно. Она не взыскательна къ кормамъ и уходу; ѣстъ все и не требуетъ обширнаго помѣщенія; между тѣмъ ростетъ скоро, поросится два, иногда даже три раза въ годъ и приноситъ каждый разъ отъ 4-хъ до 12-ти и болѣе поросятъ. Способность свиньи откармливаться такъ велика, что не только въ урожайные, но и въ обыкновенные (не голодные) годы ее выгодно откармливать даже однимъ хлѣбомъ. Изъ каждыхъ 4—5 фунт. съѣдаемаго свиньею зерна образуется 1 фунтъ мяса; стоитъ же 1 фунтъ мяса втрое или, по крайней мѣрѣ, вдвое дороже, чѣмъ 4—5 фунт. зерна, напр. ржи.

Питательность свиного мяса не меньше бычачьяго: оно нѣсколько бѣднѣе бѣлками, но значительно богаче жиромъ и содержитъ менѣе воды [1]), такъ что въ суммѣ свинина даже питательнѣе говядины [2]). Что касается удобоваримости свинины, то старинное мнѣніе о ней, какъ о тяжелой пищѣ, давно опровергнуто опытомъ: хорошая и надлежащимъ образомъ приготовленная свинина переваривается желудкомъ не хуже хорошей и, во всякомъ случаѣ, лучше дурной говядины. Въ настоящее время ветчина дается въ пищу даже слабымъ больнымъ [3]). Продукты же, приготовляемые изъ свиной туши, гораздо разнообразнѣе, чѣмъ изъ туши быка или какого либо другого животнаго.

Вліяніе на качество мяса породы, возраста и корма.

Подробности откармливанія свиньи можно найти въ книгѣ д-ра Л. Симонова: «Откармливаніе домашняго скота и птицъ» [4]). Здѣсь же мы за-

---

[1]) Приводимъ сравнительное процентное содержаніе воды, бѣлковыхъ веществъ и жира въ мясѣ быка и свиньи:

	БЫКА			СВИНЬИ		
	Худого	Полуоткормленнаго	Очень откормленнаго	Худой	Полуоткормленной	Очень откормленной
Воды	75,9	72,0	54,8	72,5	60,0	43,4
Бѣлковыхъ веществъ	21,9	17,5	16,9	19,8	12,2	13,3
Жира	0,9	10,0	27,2	6,2	26,2	42,5

[2]) Торговое и кулинарное достоинство мяса обусловливается именно содержаніемъ и пропорціею смѣшенія въ немъ бѣлковыхъ веществъ и жира.

[3]) Конечно, ветчина хорошаго качества, приготовленная изъ должнымъ образомъ откормленной не старой свиньи.

[4]) Стоитъ 40 коп.

мѣтимъ, что наиболѣе пригодны для откармливанія породы съ длиннымъ цилиндрическимъ, по возможности, прямымъ тѣломъ, маленькою головою, короткими ногами и тонкою чистою кожею, покрытою рѣдкою блестящею щетиною. Особенно славятся въ этомъ отношеніи англійскія породы, а именно: іоркширская и беркширская. Изъ русскихъ свиней наибольшею способностью къ откорму отличается малая польская.

Начинать откармливаніе свиней простой породы не выгодно ранѣе 15 мѣсяцевъ отъ рожденія; но къ откармливанію извѣстныхъ скороспѣлыхъ породъ, напр. іоркширской или беркширской, можно приступать уже съ 6—10 мѣсячнаго возраста. Молодыя свиньи даютъ болѣе нѣжное и вкусное мясо, но сравнительно мало жира; болѣе старыя наоборотъ—много сала, но худшаго качества мясо. Продолжается откармливаніе отъ 2 до $4^1/_2$ мѣс., среднимъ числомъ около 3 мѣс. Для откармливанія въ хлѣвахъ хорошихъ скороспѣлыхъ породъ (см. выше) обыкновенно не требуется болѣе $2^1/_2$ мѣс.: если, при питательномъ кормѣ и надлежащемъ уходѣ, откармливаніе приходится продолжать долѣе $2^1/_2$ мѣс., то это означаетъ недостаточную скороспѣлость породы. Заканчиваютъ откармливаніе, какъ скоро свинья перестаетъ замѣтно прибавляться въ вѣсѣ. Вѣсъ туши (вмѣстѣ съ головою и ногами, но безъ внутренностей) хорошо откормленнаго животнаго долженъ составлять около 85 процентовъ живого вѣса.

На качество мяса и жира большое вліяніе оказываетъ употребляемый кормъ; лучше всего то и другое у свиней хлѣбной откормки. Мясо свинины хлѣбной откормки свѣтлое, нѣжно-волокнистое; жиръ плотный, бѣлый съ легкимъ розовымъ оттѣнкомъ; кожа прозрачная и также свѣтлая. Напротивъ того, у свиньи, откормленной жирными отбросами, мясо темное, жиръ мягкій, желтоватый, послѣ варки становящійся маслянистымъ, кожа желтая. Сравни на Табл. I рис. 1-й и 2-й.

Знатоки въ состояніи распознать хлѣбную откормку на живой свиньѣ: какъ бы жирно не было животное, сало, покрывающее его спину, при хлѣбной откормкѣ должно давать подъ пальцами ощущеніе плотности, а не мягкости.

Убой, обработка и раздѣлка свиной туши.

Въ случаѣ, если животное доставлено изъ болѣе или менѣе отдаленныхъ мѣстъ, ему нужно дать предварительно отдохнуть и оправиться: одинъ, два или три дня, смотря по дальности путешествія. За 12 или даже за 24 часа до убоя не давать ему никакой пищи и только поить свѣжею водою.

Все это вліяетъ на качество и прочность получаемой свинины. Кромѣ того, изъ практики извѣстно, что свинина бываетъ лучше и прочнѣе, если

животное убивается внезапно и въ такое время, когда жизнедѣятельность его упадаетъ до минимума, а именно между 1 и 3 часами по полуночи.

Убиваютъ свинью закалываніемъ острымъ ножемъ въ горло, а именно въ нижнюю лѣвую часть шеи (пальца на два поперечныхъ выше грудной кости), по направленію къ груди, такъ чтобы попасть въ яремную вену (vena jugularis), при чемъ, однако, во избѣжаніе внутренняго кровотеченія, стараются не запускать ножъ слишкомъ глубоко. Обыкновенно свинью передъ закалываніемъ ошеломляютъ ударомъ колотушки по лбу, между ушами: этимъ уменьшаются мученія животнаго и облегчается вѣрность удара при закалываніи. Но если желаютъ сохранить голову безъ всякихъ слѣдовъ поврежденія, то закалываютъ безъ предварительнаго ошеломленія. Подъ рану, сдѣланную ножемъ, подставляютъ сосудъ для собиранія крови. Подъ конецъ, для облегченія истеченія крови, свинью вѣшаютъ за заднія ноги. Собираемую кровь, по мѣрѣ ея истеченія въ сосудъ, взбиваютъ, для предупрежденія образованія сгустковъ; затѣмъ, переливаютъ ее въ другой сосудъ и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ, такомъ, однако, въ которомъ она не могла бы замерзнуть.

Бо̀льшею частью закалываютъ свинью въ лежачемъ положеніи: связавъ заднія ноги, кладутъ ее на правый бо̀къ и, заставивъ помощника держать заднія ноги, становятся лѣвымъ колѣномъ на тѣло животнаго, оттягиваютъ лѣвою рукою лѣвую переднюю ногу его и наносятъ правою рукою ударъ ножемъ въ указанное выше мѣсто. Чтобы мясо имѣло хорошій цвѣтъ и вообще было вполнѣ доброкачественно, смерть отъ закола должна слѣдовать быстро, именно подъ вліяніемъ возможно бо̀льшаго истеченія крови наружу (а не внутрь). Достигается такой результатъ только при извѣстной, пріобрѣтенной навыкомъ, ловкости. Поэтому, убой животнаго лучше всего поручать спеціалисту.

Въ Англіи, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Германіи, напр. въ Гамбургѣ, въ Америкѣ и Швеціи свиней, назначаемыхъ для посолки, закалываютъ не въ лежачемъ, а въ висячемъ положеніи: свинью вѣшаютъ за одну изъ заднихъ ногъ и, когда она перестаетъ биться, быстро закалываютъ ее ударомъ ножа въ яремную вену (какъ объяснено выше). Цѣль такой заколки—возможно бо̀льшее обезкровленіе животнаго, чѣмъ значительно увеличивается прочность посоленнаго мяса. Убой животнаго въ висячемъ положеніи, кромѣ того, ускоряетъ его смерть, что также оказываетъ весьма благопріятное вліяніе на прочность мяса.

Тотчасъ за убоемъ свинью опаливаютъ или ошпариваютъ. Въ любомъ случаѣ можно примѣнить то или другое средство; но вообще для употребленія свинины въ свѣжемъ видѣ цѣлесообразнѣе ошпариваніе, такъ какъ при помощи его кожа лучше очищается отъ щетины; для посолки же и копченія многими, напротивъ того, предпочитается опаливаніе, придающее кожѣ желательный буроватый цвѣтъ, мясу—бо̀льшую прочность и салу—лучшій вкусъ.

Иногда соединяютъ оба способа, т. е., послѣ ошпариванія слегка опаливаютъ кожу. Если свинья имѣетъ хорошую щетину, то ее выдергиваютъ передъ ошпариваніемъ или опаливаніемъ.

Если свинина предназначается исключительно для употребленія въ свѣжемъ видѣ, то съ туши иногда сдираютъ кожу, какъ съ быка или барана. Въ такомъ случаѣ, конечно, нѣтъ надобности ни опаливать, ни ошпаривать ее. Но въ настощее время такой способъ обработки свиной туши примѣняется очень рѣдко уже потому, что покрытыя кожею мясо и сало сохраняются долѣе и въ свѣжемъ видѣ.

Опаливаніе туши.

Въ заведеніяхъ, заготовляющихъ свинину въ большихъ размѣрахъ, опаливаніе производится въ особыхъ приспособленныхъ для того печахъ. Обыкновенно же операція эта совершается такимъ образомъ: окруживъ лежащую на землѣ тушу со всѣхъ сторонъ (включая голову и ноги) соломою, зажигаютъ послѣднюю; когда солома прогоритъ, сметаютъ пепелъ, переворачиваютъ тушу на другой бокъ и повторяютъ операцію. Если бы послѣ этого нѣкоторыя мѣста оказались не опаленными, то ихъ обжигаютъ пламенемъ зажженнаго пучка соломы. Вмѣсто соломы, для опаливанія употребляютъ также дрова, и многіе предпочитаютъ дрова, потому что при помощи ихъ процесъ опаливанія заканчивается быстрѣе. Поступаютъ такъ: выкопавъ въ землѣ продолговатую яму нужныхъ размѣровъ и обдѣлавъ ее кирпичемъ, накладываютъ на дно ямы дровъ, разводятъ огонь и надъ огнемъ, на приспособленныя для того перекладины изъ сырого дерева, помѣщаютъ свиную тушу, переворачивая ее по временамъ—съ цѣлью равномѣрнаго опаливанія со всѣхъ сторонъ. Вся операція длится обыкновенно не болѣе 5—6 минутъ. По окончаніи опаливанія, тушу кладутъ на столъ, поливаютъ холодною водою и, для удаленія пригари, скребутъ ножами. Если желаютъ очистить кожу тщательнѣе, то скребутъ затѣмъ тушу еще разъ въ висячемъ положеніи, также предварительно поливъ ее водою.

Ошпариваніе туши.

Въ небольшихъ свиныхъ бойняхъ ошпариваніе производится въ чанахъ или кадкахъ. Чтобы кожа не сварилась и не трескалась потомъ, вода не должна быть кипящею, а приблизительно отъ 58°—60° до 64° Р, смотря по величинѣ туши (для малой туши достаточно 58°—60° Р). Погрузивъ тушу въ воду, ее поворачиваютъ во всѣ стороны при помощи подложенной веревки. Какъ скоро при пробѣ оказывается, что щетина начинаетъ вырываться легко (обыкновенно черезъ нѣсколько минутъ), приступаютъ къ скоб-

ленію кожи, лучше всего при помощи приспособленныхъ для того скребковъ. Скоблятъ сначала въ водѣ, постоянно то вынимая, то погружая тушу (соприкосновеніе съ воздухомъ облегчаетъ отдѣленіе щетины), а затѣмъ кладутъ тушу на столъ и доскабливаютъ окончательно. Если бы въ нѣкоторыхъ мѣстахъ щетина, вслѣдствіе недостаточнаго ошпариванія, отходила плохо, то эти мѣста поливаютъ горячею (но не кипящею) водою. Въ большихъ заведеніяхъ для ошпариванія служатъ особыя цистерны съ постояннымъ нагрѣваніемъ—при помощи или топки снизу, или же пара.

Шпареная свинина обыкновенно мягче паленой, и знатокъ безъ особаго труда отличаетъ ее отъ послѣдней.

Потрошеніе туши.

Когда туша опалена или ошпарена и затѣмъ очищена скобленіемъ, ее подвѣшиваютъ за заднія ноги, напримѣръ, на одной изъ перекладинъ поставленной косо передвижной лѣстницы, и приступаютъ къ потрошенію ея. Для этого дѣлаютъ продольный разрѣзъ по серединѣ брюха, отъ шеи до лобковаго срощенія, при чемъ грудную кость разрубаютъ вдоль пополамъ при помощи ножа и колотушки. Раздвинувъ разрѣзъ, осторожно вынимаютъ черезъ него внутренности: сальникъ, вмѣстѣ съ межкишечнымъ жиромъ, толстыя и тонкія кишки, желудокъ, почки съ надпочечнымъ жиромъ, мочевой пузырь, печенку, селезенку, легкія (ливеръ) и сердце. Кишки должны быть вынуты, по возможности, безъ поврежденій, мочевой пузырь безъ пролитія мочи въ брюхо, а печенка безъ разрыва желчнаго пузыря. По вынутіи внутренностей, туша обмывается внутри и снаружи теплою водою и тщательно вытирается чистой холщевой тряпкой.

Раздѣлка туши.

Разрѣзаютъ тушу на части или вслѣдъ за убоемъ и удаленіемъ изъ нея внутренностей, или послѣ предварительнаго ея охлажденія въ теченіе 12—24 и даже 48 час. въ холодномъ помѣщеніи, температура котораго около 0°. Мясо охлажденное, окрѣпшее вслѣдствіе наступившаго трупнаго окоченѣнія, легче формируется, долѣе сохраняетъ свѣжесть и пріятный цвѣтъ. Еще не остывшее, п а р н о е мясо слишкомъ мягко и вязко, а потому разрѣзать его правильно гораздо труднѣе; притомъ оно быстро обезцвѣчивается и теряетъ форму; но за то оно легче воспринимаетъ соль и при рубкѣ даетъ фаршъ, наиболѣе пригодный для набиванія колбасъ и сосисекъ—липкій, связный и плотный.

Раздѣлка на части хорошо остывшей туши производится вообще не раньше, какъ на другой день послѣ полнаго ея остыванія.

Въ С.-Петербургѣ туша раздѣляется, какъ показано на рис. 1-мъ и 2-мъ: I—голова, II—шея, III—передній окорокъ, IV—грудинка, V—свиное карре или свиныя котлеты, VI—брюшной край и VII—задній окорокъ. Прежде всего обыкновенно отдѣляютъ ноги (*a*, *a*...) въ колѣнѣ и сбиваютъ съ нихъ копыта; затѣмъ отрѣзаютъ голову (I), изъ черепа вынимаютъ мозги, а изъ челюстей выбиваютъ зубы.

Въ Германіи раздѣляютъ свиную тушу чаще всего такимъ образомъ. Отдѣливъ голову, разрѣзаютъ спину продольно до позвоночнаго столба, отрубаютъ ребра у позвонковъ и вынимаютъ позвоночникъ, по возможности, чистымъ отъ мяса. Раздѣливъ такимъ образомъ тушу пополамъ, вырѣзаютъ та-

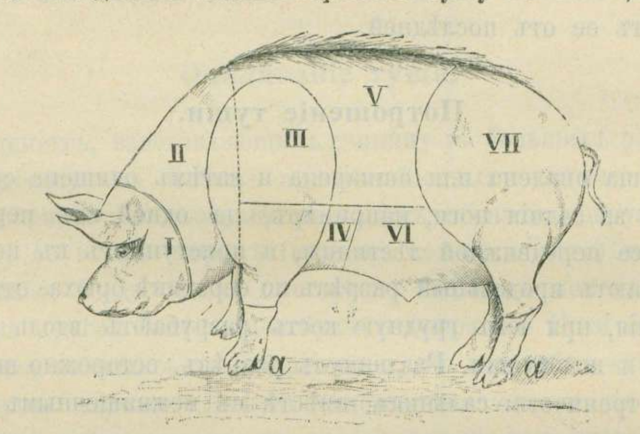


Рис. 1-й. Раздѣлка свиной туши по-петербургски.

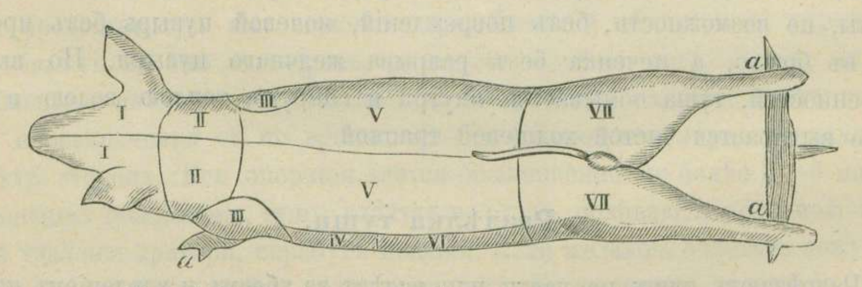


Рис. 2-й. Раздѣлка свиной туши по-петербургски.

зовыя кости, оставляя въ мясѣ только заднюю часть ихъ (маклакъ). Послѣ этого отрѣзаютъ отъ каждой половинки задній и передній окорока, а все прочее или оставляютъ въ цѣльномъ видѣ, или же раздѣляютъ на части, смотря по надобности.

Раздѣлка туши во Франціи показана на рис. 3-мъ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Германіи, напр. въ Гамбургѣ, въ Швеціи, въ Америкѣ, а также у насъ въ Тамбовѣ и въ Воронежской губерніи свиная туша раздѣлывается по англійскому способу, который мы сейчасъ объяснимъ.

Англійская раздѣлка свиной туши можетъ быть названа международной, такъ какъ она вошла во всеобщее употребленіе на торговомъ международ-

номъ рынкѣ. Производится она такимъ образомъ. Когда повѣшенная за заднія ноги свиная туша выпотрошена, обмыта и вытерта (стр. 11), разрѣзаютъ ея спину продольно по серединной линіи позвонковъ, при чемъ правая

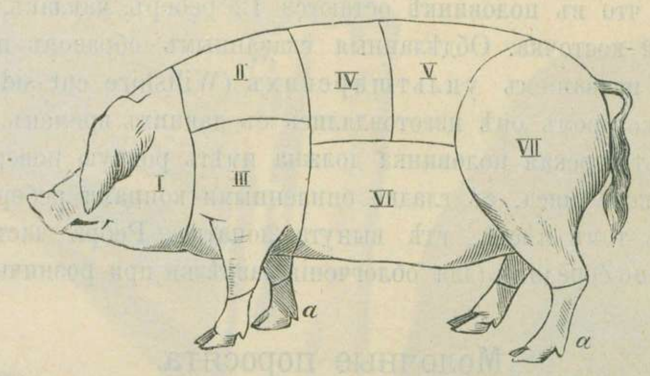


Рис. 3-й. Раздѣлка свиной туши по-французски; I—голова и шея; II—верхняя часть груди; III—плечо (переднiй окорокъ); IV—котлетная часть (longe de devant); V—филейная часть (longe de derrière); VI—брюхо; VII—заднiй окорокъ (jambon); *a, a*—ноги.

и лѣвая половины разрѣза отдѣляются начисто отъ остистыхъ отростковъ. Послѣ этого вѣшаютъ тушу до полнаго охлажденія въ холодное мѣсто (стр. 11). По остываніи туши, обыкновенно на другой день послѣ убоя, отрѣзаютъ голову[1]), разрубаютъ тушу на двѣ половинки, по направленію раньше сдѣланнаго разрѣза на спинѣ, такъ, чтобы позвоночный столбъ остался при правой половинкѣ, отъ которой онъ потомъ отрубается окончательно. Каждая половинка раздѣляется затѣмъ на три части (рис. 4-й): *а* — передокъ (fore end, shoulder), *в*—середка (middle) и *e*—окорокъ (gammon).

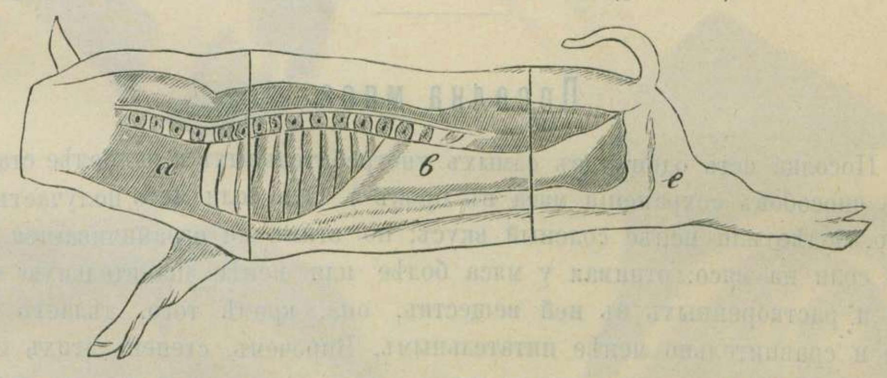


Рис. 4-й. Ультширская половинка: *а*—передокъ; *в*—середка; *e*—окорокъ.

Но если свиная туша пускается въ продажу въ свѣжемъ видѣ, то половинки оставляются цѣльными. Въ видѣ цѣльныхъ же половинокъ свинина идетъ обыкновенно и для солки, передъ которою, однако, каждая половинка

[1]) Иногда голову отрѣзаютъ ранѣе: часа черезъ два—три послѣ разрѣза спины и вывѣшиванія туши въ холодное мѣсто.

бо́льшею частью обдѣлывается: вырѣзываются 6 шейныхъ позвонковъ, грудная кость съ первымъ ребромъ, почти вся тазовая кость (отъ вертлужной впадины до задняго конца или маклака, который остается въ окорокѣ) и лопатка, такъ что въ половинкѣ остаются 12 реберъ, маклакъ, бедро и плечевая мозговая косточка. Обдѣланныя сказаннымъ образомъ половинки извѣстны подъ названіемъ уильтширскихъ (Wiltshire cut side), по имени графства, въ которомъ онѣ изготовлялись съ давнихъ временъ. Хорошо обдѣланная уильтширская половинка должна имѣть ровную поверхность, безъ висящихъ кусковъ мяса, съ гладко опиленными концами реберъ, съ небольшою ямкой въ томъ мѣстѣ, гдѣ вынута лопатка. Ребра часто поперечно надпиливаютъ по серединѣ (для облегченія разрѣзки при розничной продажѣ).

Молочные поросята.

Т. е., 6—8 недѣльные поросята, кормленные исключительно молокомъ; убиваются, какъ и взрослыя свиньи, закалываніемъ (стр. 9), послѣ чего ихъ вѣшаютъ за заднія ноги, чтобы по возможности опорожнить ихъ отъ крови. Затѣмъ, ихъ ошпариваютъ, очищаютъ скобленіемъ отъ щетины (стр. 10—11), обмываютъ свѣжею водою, тщательно обтираютъ и, снова повѣсивъ за заднія ноги, потрошатъ: сдѣлавъ на брюхѣ небольшой, но достаточный разрѣзъ, вынимаютъ акуратно внутренности. Выпотрошивъ, вѣшаютъ часовъ на 12 въ прохладное мѣсто—для охлажденія; или же лѣтомъ помѣщаютъ, съ тою же цѣлью, на нѣкоторое время въ воду со льдомъ.

Посолка мяса.

Посолка есть одинъ изъ самыхъ употребительныхъ и наиболѣе старинныхъ способовъ сохраненія мяса въ прокъ [1]). Отъ соли мясо получаетъ, конечно, болѣе или менѣе соленый вкусъ; но этимъ не ограничивается дѣйствіе соли на мясо: отнимая у мяса болѣе или менѣе значительную часть воды и растворенныхъ въ ней веществъ, она, кромѣ того, дѣлаетъ мясо суше и сравнительно менѣе питательнымъ. Впрочемъ, степень этихъ измѣненій въ мясѣ, какъ мы увидимъ ниже, очень много зависитъ отъ способа соленія. Больше всего онѣ выражаются при соленіи сухою солью; соленіе въ разсолѣ легко регулируется какъ степенью крѣпости употребляемаго разсола, такъ и продолжительностью пребыванія въ немъ мяса, а потому видо-

[1]) Древніе египтяне умѣли солить нильскую рыбу. Въ древнемъ Римѣ существовалъ особый цехъ солильщиковъ подъ именемъ Salamentari, въ родѣ нашихъ прасоловъ.


T. II.
5
9
7
8
6

измѣненія, производимыя имъ въ мясѣ, могутъ быть, по желанію, ограничены. Лучшіе сорта соленой свинины обыкновенно и приготовляются именно посолкою въ разсолѣ; но мясо, правильно просоленное сухою солью, гораздо прочнѣе, вслѣдствіе чего соленіе сухою солью предпочитается во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, въ которыхъ имѣется въ виду долгое храненіе мяса.

Посолка разсоломъ должна быть производима только послѣ полнаго охлажденія туши убитаго животнаго, т. е., отъ 12 и 24 до 48 час. послѣ убоя, смотря по температурѣ холодильнаго помѣщенія (стр. 11); недостаточно охлажденное мясо въ разсолѣ теряетъ форму, разогрѣвается и часто вызываетъ броженіе, вредное какъ для него, такъ и для разсола. Солить сухою солью, напротивъ того, можно и непосредственно послѣ убоя—также важное преимущество въ смыслѣ увеличенія прочности продукта.

Одно изъ главныхъ условій для надлежащей посолки мяса—прохладная температура, не превышающая $+8°$ Р ($+10°$ Ц), но и не падающая ниже $+1°$ Р ($+1^1/_4°$ Ц). Лучше всего между $+2°$ и $+3°$ Р ($+2^1/_2°$ и $+3^3/_4°$ Ц), хотя многіе предпочитаютъ температуру не ниже $+6°$ Р ($+7^1/_2°$ Ц), потому что въ болѣе холодномъ помѣщеніи для просаливанія мяса требуется гораздо болѣе времени. Но вообще при болѣе низкой температурѣ (отъ $+2°$ до $+3°$ Р) процесъ просаливанія идетъ правильнѣе и обыкновенно даетъ лучшіе результаты; въ Англіи такъ называемыя уильтширскія половинки (стр. 13—14) солятся всегда при температурѣ отъ $+1°$ до $+3^1/_2°$ Р ($+1^1/_4°$ до $+4^1/_3°$ Ц).

Погреба или подвалы для соленія и ледники.

Производить посолку мяса лучше всего въ погребѣ или подвалѣ, расположенномъ ниже поверхности земли или, по крайней мѣрѣ, значительно углубленномъ въ землю; полъ подвала, однако, долженъ быть выше слоя подпочвенной воды не менѣе, чѣмъ на $1^1/_2$ аршина. Тамъ, гдѣ подпочвенная вода стоитъ высоко, напр. въ Петербургѣ, возможны только надземные погреба, стѣны которыхъ обкладываются снаружи веществами, плохо проводящими тепло—чаще всего землею. Еще лучше сдѣлать стѣны такихъ надземныхъ подваловъ двойными съ достаточнымъ промежуткомъ между ними, наполненнымъ воздухомъ, который, какъ извѣстно, принадлежитъ къ очень дурнымъ проводникамъ тепла. Хороши погреба, устраиваемые въ горахъ или скалахъ.

Такъ какъ для предохраненія мяса отъ порчи необходимо, чтобы окружающій воздухъ былъ не только прохладенъ, но также достаточно сухъ и чистъ, то дѣлать подвалы слѣдуетъ высокими, снабжать ихъ необходимыми для вентиляціи окнами и другими вытяжными отверстіями. Окна, а также выходящія наружу стѣны и двери должны быть расположены, по возможно-

сти, не на солнечной сторонѣ — на С или СВ. Стѣны лучше всего каменныя или кирпичныя, выложенныя на цементѣ; полы или изъ каменной плиты, скрѣпленной также цементомъ (безъ щелей), или же деревянные, иногда деревянные съ асфальтовымъ подпольемъ. Если посолка производится на полу, то его дѣлаютъ покатымъ къ серединѣ или къ одной изъ сторонъ, или отъ середины во всѣ четыре стороны — для стока разсола черезъ отверстіе или отверстія въ самомъ низкомъ мѣстѣ покатости. Разсолъ этотъ собирается въ бочки или другіе сосуды, помѣщенные въ вырытыя подъ отверстіями углубленія.

Въ умѣренныхъ климатахъ хорошо устроенные подвалы могутъ быть достаточны безъ особыхъ приспособленій для охлажденія. Въ сѣверной или даже средней Россіи, въ Швеціи и т. п. въ такихъ подвалахъ можно производить посолку въ теченіе круглаго года, такъ какъ температура ихъ и лѣтомъ обыкновенно не подымается свыше 8° Р (стр. 15). Въ болѣе теплыхъ странахъ, въ томъ числѣ и у насъ на югѣ, сами по себѣ подвалы пригодны для соленія только въ теченіе холодныхъ или прохладныхъ временъ года: съ конца октября или сентября по конецъ марта или апрѣля, смотря по мѣстности.

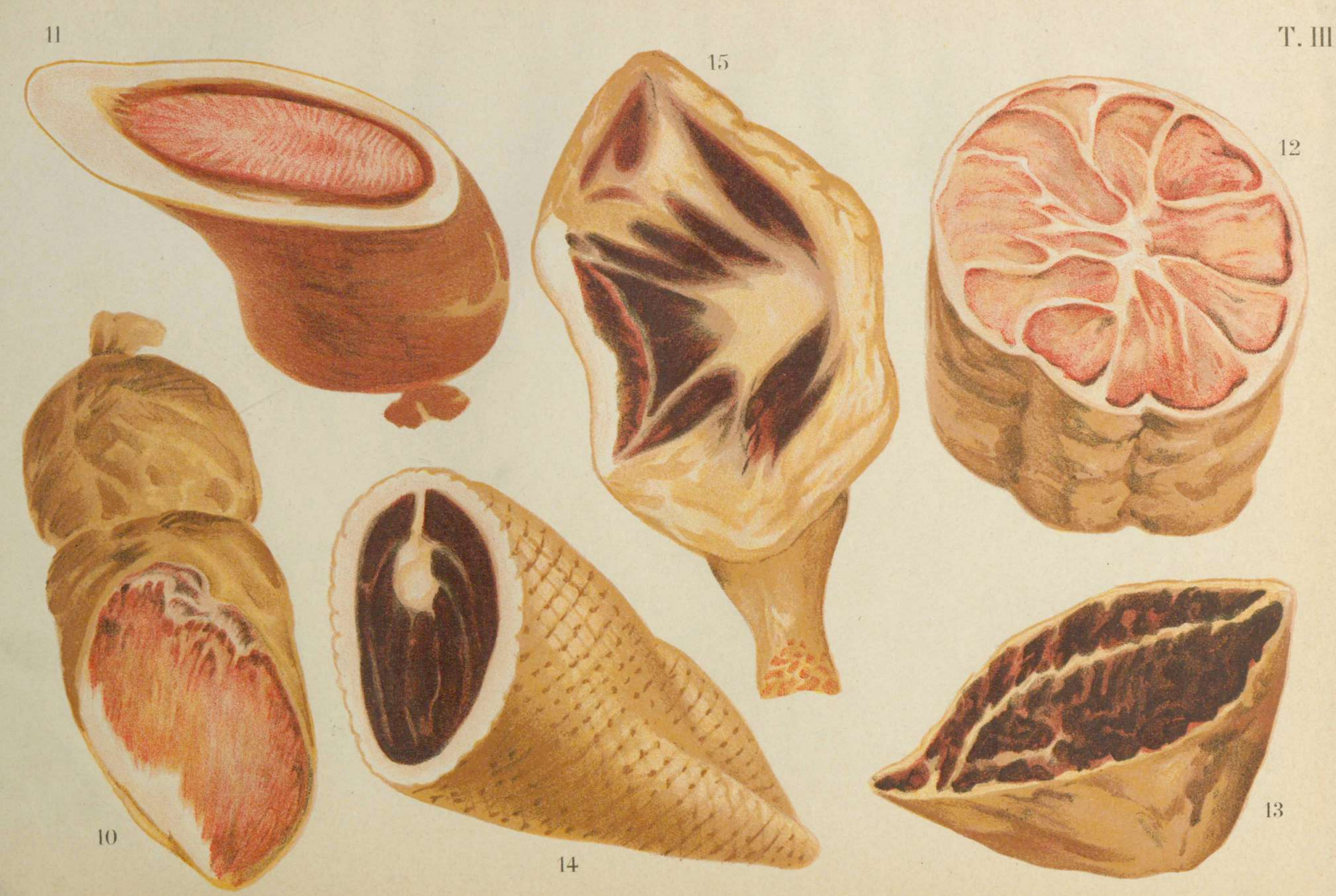
Заведенія, занимающіяся заготовленіемъ въ прокъ большихъ количествъ мяса, не только въ Англіи или Германіи, но даже въ холодной Швеціи не довольствуются естественно прохладною температурою подваловъ, а постоянно прибѣгаютъ къ искусственному ихъ охлажденію или при помощи соединенныхъ съ ними ледниковъ, или (теперь чаще) посредствомъ особыхъ холодильныхъ машинъ: однѣ изъ этихъ машинъ дѣйствуютъ расширеніемъ предварительно сжатаго воздуха, а другія—охлажденіемъ ниже 0° незамерзающихъ растворовъ [1]), разносимыхъ по подваламъ чугунными трубами.

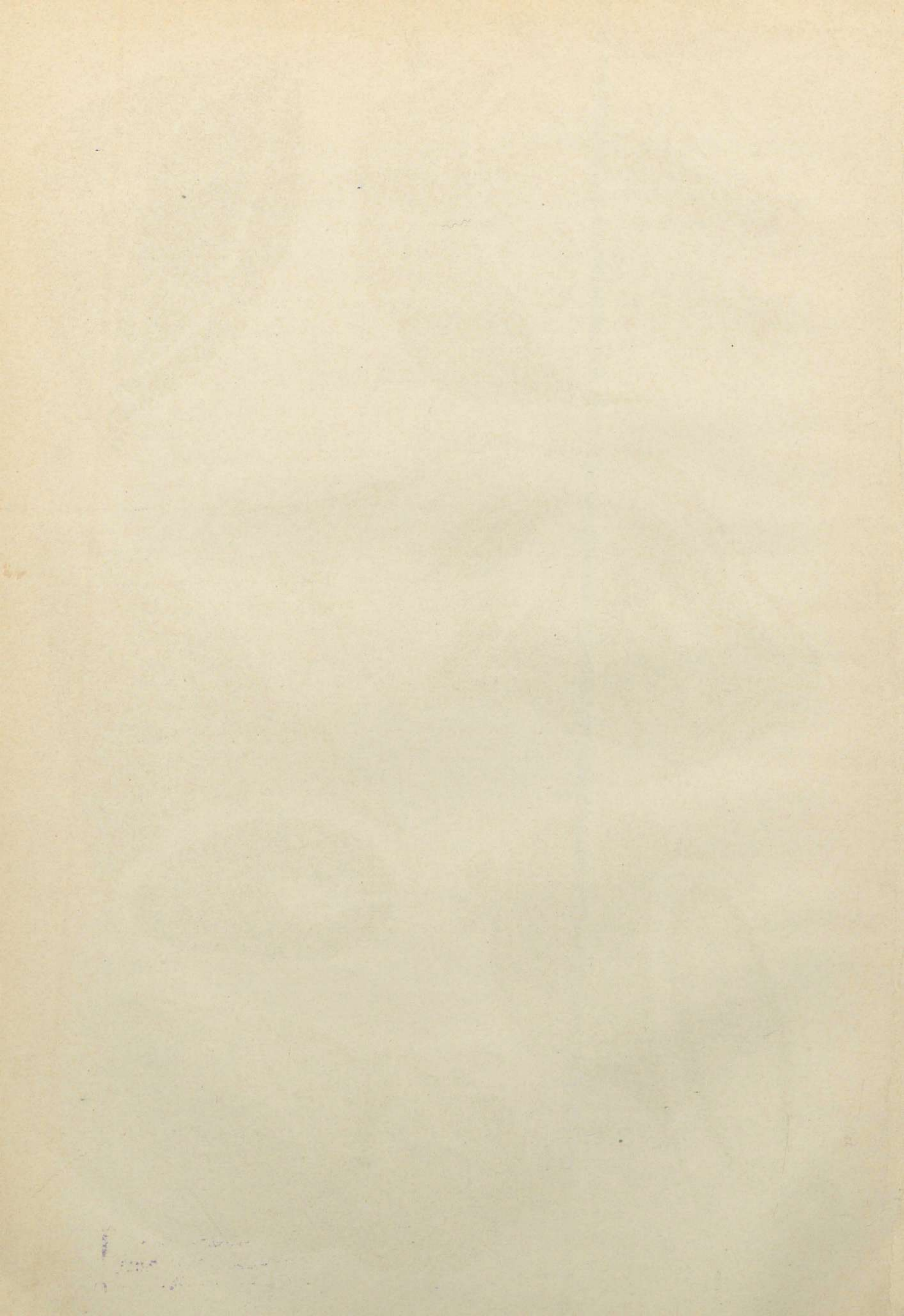
Посолка мяса, какъ мы уже замѣтили (стр. 15), идетъ правильнѣе и даетъ лучшіе результаты при + 2° — + 3° Р, чѣмъ при болѣе высокой температурѣ, главнымъ образомъ на томъ основаніи, что чѣмъ холоднѣе окружающій воздухъ, тѣмъ долѣе мясо сохраняется отъ порчи процесомъ гнилостнаго разложенія. Свѣжее или малосольное мясо сколько нибудь продолжительное время можетъ сохраняться только при температурѣ между 0° и 3° Р ($3^3/_4$° Ц); подобная же низкая температура удобнѣе всего и для надлежащаго приготовленія малосольнаго мяса, такъ какъ при ней гораздо легче регулировать процесъ пропитыванія мяса солью. Поэтому ледникъ при подвалѣ—всегда большое преимущество.

Самъ по себѣ ледникъ можетъ служить для храненія продуктовъ, для охлажденія туши послѣ убоя (стр. 11) и т. п.; но онъ не годится для опе-

---

[1]) Чаще всего растворъ хлористой извести или растворъ хлористаго натра (поваренной соли); но существуетъ много и другихъ незамерзающихъ растворовъ.


11
15
12
10
14
13



рацій просолки, именно вслѣдствіе слишкомъ низкой его температуры—близкой къ 0°. Чтобы ледникъ могъ быть употребляемъ какъ охладитель подвала, въ которомъ производится посолка мяса, онъ долженъ быть соединенъ съ подваломъ одною или двумя двойными дверьми, обитыми внутри соломенными матами. Въ холодное время года, когда температура солильнаго подвала не высока и сама по себѣ, двери въ ледникъ остаются плотно закрытыми; лѣтомъ же или вообще когда требуется охладить воздухъ подвала до желаемыхъ градусовъ, дверь или двери въ ледникъ открываются и держатся открытыми, пока нужно.

Объ устройствѣ ледниковъ см. статью «Ледъ» въ *Иллюстрированномъ словарѣ практическихъ свѣдѣній* Д-ра Л. Симонова.

Какъ сказано, воздухъ въ солильномъ подвалѣ долженъ быть, по возможности, чистъ и сухъ (стр. 15). Поэтому, стѣны, потолокъ и полъ подвала, равно какъ и все находящееся въ немъ слѣдуетъ держать въ педантической чистотѣ; провѣтривать его ежедневно, при чемъ въ теплое время года провѣтриваніе открываніемъ оконъ лучше производить ночью, когда наружный воздухъ, вслѣдствіе болѣе низкой температуры, содержитъ въ себѣ менѣе водяныхъ паровъ: при впусканіи въ подвалъ теплаго воздуха, всегда богатаго парами, послѣдніе, попадая въ низкую температуру подвала, осѣдаютъ въ немъ и дѣлаютъ его сырымъ. Во избѣжаніе же сырости, не должно хранить въ солильномъ подвалѣ картофеля, овощей и т. п. Сырость дѣйствуетъ на мясо вреднѣе даже высокой температуры, и устранять ее необходимо всѣми возможными средствами, между которыми правильное провѣтриваніе играетъ главную роль. Но если бы одного провѣтриванія оказалось недостаточнымъ, то можно ставить въ углы подвала сосуды съ негашеною или хлористою известью (и та и другая, какъ извѣстно, жадно всасываютъ сырость). Затхлый, промозглый запахъ изгоняется сожиганіемъ пороха (отъ $^1/_4$ до 1 фунта за разъ) или сѣры.

Способы посолки.

Всѣ существующіе способы посолки могутъ быть отнесены къ четыремъ главнымъ: сухое соленіе, мокрое соленіе или соленіе въ разсолѣ, смѣшанное соленіе и соленіе впрыскиваніемъ разсола.

Существенный матеріалъ для посолки есть, конечно, поваренная соль; но бо̀льшею частью вмѣстѣ съ нею употребляется также селитра, часто сахаръ и въ нѣкоторыхъ случаяхъ тѣ или другія ароматическія вещества. Въ послѣднее время въ Германіи, Австріи и Америкѣ посолку нерѣдко производятъ при помощи такъ называемыхъ консервирующихъ солей (Konservierungs-Salze), дѣйствующихъ антисептическимъ образомъ, вслѣдствіе содержанія въ нихъ буры (борнонатровая соль) или борной кислоты.

2

Главное назначеніе селитры—сообщать мясу пріятный красный цвѣтъ. Сахаръ до извѣстной степени предупреждаетъ пересаливаніе мяса, придаетъ послѣднему болѣе нѣжный вкусъ и отчасти также красноватый цвѣтъ. Но излишекъ какъ селитры, такъ и сахара дѣйствуетъ на мясо вредно. Отъ избытка селитры мясо становится жесткимъ и въ разрѣзѣ ноздреватымъ (испещреннымъ маленькими щелями—ноздрями), неумѣренное же употребленіе сахара способствуетъ прокисанію мяса. 2 процента селитры въ смѣси соли и селитры и приблизительно такой же процентъ сахара въ смѣси соли, селитры и сахара вообще можно считать достаточнымъ.

Консервирующія соли употребляются какъ при посолкѣ мяса, такъ и для сохраненія въ свѣжемъ видѣ мясныхъ и другихъ пищевыхъ продуктовъ. При посолкѣ мяса, селитра прибавляется только къ тѣмъ консервирующимъ солямъ, въ составѣ которыхъ ея нѣтъ, потому что консервирующія соли, уже заключающія въ себѣ селитру, обыкновенно обладаютъ и сами по себѣ достаточною способностью сообщать мясу желаемый красный цвѣтъ (см. ниже составъ различныхъ консервирующихъ солей). Изъ германскихъ фабрикъ, изготовляющихъ консервирующія соли, извѣстны: Штутгардская и Виттенбергская (гор. Wittenberg въ прусской Саксоніи). Послѣдняя (Konserve-Salz-Fabrik von Th. Heydrich in Wittenberg) фабрикуетъ 2 сорта консервирующихъ солей, простую (einfaches) и тройную (dreifaches), и консервирующую жидкость подъ названіемъ The Real American Meat Preserve. Простая консервирующая соль служитъ именно для посолки мяса; тройная соль и консервирующая жидкость—для предохраненія отъ порчи свѣжаго мяса.

Вотъ нѣсколько рецептовъ простой консервирующей соли: 1) 20 ч. борной кислоты, 3 ч. фосфорнокислаго натра, 2 ч. муравьинокислаго натра и 3 ч. калійной селитры; 2) равныя части борной кислоты, натровой селитры и хлористаго калія: извѣстна подъ именемъ бораката (Borakat); 3) 3 ч. борной кислоты, 4 ч. сахара и 13 ч. поваренной соли. Первыя двѣ соли, заключающія селитру, сообщаютъ мясу красный цвѣтъ; послѣдняя же (безъ селитры) не дѣйствуетъ на цвѣтъ мяса.

Рецептъ тройной консервирующей соли: 150 ч. неочищенной борной кислоты, 30 ч. буры (борнокислый натръ), 15 ч. поваренной соли и 15 ч. рафинированнаго тростниковаго сахара.

При изготовленіи солей составныя части растворяются въ горячей водѣ; растворъ фильтруется сквозь пропускную бумагу и, затѣмъ, выпаривается до суха въ водяной банѣ (никакъ не на голомъ огнѣ, такъ какъ отъ температуры свыше кипѣнія борнокислыя соли и селитра разлагаются).

У насъ и во Франціи консервирующія соли пока не употребляются по той причинѣ, что вопросъ объ ихъ полной безвредности еще нельзя считать рѣшеннымъ.

Сухое соленіе.

Производится сухое соленіе или на приспособленномъ для того полу подвала (стр. 16), или на столахъ, чаще всего деревянныхъ, но иногда также каменныхъ (аспидныхъ), или, наконецъ, въ четырехугольныхъ ларяхъ. Столы дѣлаются покатыми въ одну сторону, съ желобками по краямъ—для отвода образующагося разсола, который у болѣе низкаго конца стекаетъ въ подставленный сосудъ (ведро, кадку и т. п.). Изъ ларей разсолъ отводится приспособленными къ ихъ дну каналами. При этомъ считаемъ необходимымъ замѣтить, что деревянные полы, столы, лари и вся вообще употребляемая при посолкѣ деревянная посуда должны быть сдѣланы не изъ сосны и ели или вообще не изъ смолистаго дерева, смола котораго сообщаетъ мясу непріятные вкусъ и запахъ.

Самый процесъ сухой посолки совершается обыкновенно такимъ образомъ. Кусокъ мяса, вполнѣ чистый, натирается по всей поверхности и со всѣхъ сторонъ солью, укладывается на полъ или на столъ (или на дно ларя) кожею внизъ (мы имѣемъ въ виду именно свинину, съ которой кожа обыкновенно не сдирается: стр. 9—10) и посыпается сначала порошкомъ селитры (для бо́льшей равномѣрности сквозь сито), а затѣмъ немолотою (но не очень крупною) солью, возможно ровнѣе (безъ бугровъ), при чемъ, однако, слой соли на толстыхъ частяхъ куска долженъ быть соотвѣтственно толще— до 2 дюймовъ. Въ достаточномъ же количествѣ набиваются солью углубленія на мѣстѣ вынутыхъ костей. На этотъ первый кусокъ кладется, кожею же внизъ, второй кусокъ, точно также предварительно натертый солью, посыпается, какъ и первый кусокъ, сначала селитрою и потомъ солью. На второй кусокъ помѣщается третій, на третій—четвертый и т. д. до 8—10 кусковъ, при чемъ со всѣми кусками поступаютъ, какъ съ первымъ и вторымъ. Образуется болѣе или менѣе высокая куча (штабель)—до 2—$2^1/_2$ и 3 аршинъ высотою. Болѣе тяжелые куски обыкновенно кладутся внизъ, а болѣе легкіе вверхъ. Чтобы куча была устойчивѣе и куски лежали ровнѣе, подъ нихъ, гдѣ нужно, подкладываютъ деревянные брусочки дюйма въ 2 шириною и около 1 дюйма толщиною (длина различная): при неровномъ — косомъ положеніи кучи стекающій разсолъ смываетъ соль.

Такимъ образомъ укладываются цѣльныя половинки свиной туши (стр. 13—14) и болѣе или менѣе крупные отрѣзки отъ нихъ, а также спинной и другіе сорта сала (шпека). Половинки располагаются лѣвая и правая въ перемежку, но спинками въ одну сторону, вслѣдствіе чего передъ нижележащей половинки прикрывается задомъ вышележащей, и наоборотъ. Куски сала (шпека) часто кладутся накрестъ, т. е., первый кусокъ кладется продольно, второй поперекъ, третій опять продольно и т. д. При этомъ замѣтимъ, что для по-

2*

солки сала обыкновенно употребляется одна соль, безъ селитры: нѣтъ надобности, такъ какъ главное назначенiе селитры—сообщать мясу красный цвѣтъ (стр. 18).

Болѣе тонкiе и ровные куски, напр. брюшныя части, иногда кладутъ въ нѣсколько рядовъ, такъ что образуется не только высокая, но и широкая куча (въ $1^1/_2$—2 аршина шириною и до 4 аршинъ длиною, при высотѣ въ 2—$2^1/_2$ арш.).

Чѣмъ тоньше куски, тѣмъ скорѣе заканчивается просолка, и наоборотъ. Для тонкихъ брюшныхъ частей достаточно обыкновенно 2 недѣль. Для болѣе же толстыхъ кусковъ требуется до 3—4 и 5 недѣль. Именно по этой причинѣ кучи, состоящiя только изъ тонкихъ брюшныхъ частей, обыкновенно оставляются въ покоѣ до окончанiя просолки; только съ боковъ ихъ приходится по временамъ замѣнять спадающую соль, покрывая обнажившiяся мѣста новою солью (хорошенько придавливать соль рукою). Кучи изъ толстыхъ кусковъ, напротивъ того, бо̀льшею частью перекладываютъ каждую недѣлю или каждыя двѣ недѣли въ обратномъ порядкѣ, т. е., верхнiе куски—внизъ, а нижнiе—вверхъ.

Описанный нами способъ примѣненiя сухого соленiя относится, понятно, главнымъ образомъ къ большимъ заведенiямъ, заготовляющимъ соленую свинину сразу въ большихъ количествахъ и могущихъ сортировать и подбирать куски для кучъ, въ родѣ заведенiй, существующихъ въ Гамбургѣ, въ Англiи, Швецiи и Америкѣ. Въ малыхъ заведенiяхъ подробности способа должны быть, конечно, соотвѣтственно видоизмѣнены; но сущность его остается та же.

Вотъ одинъ изъ образчиковъ сухой посолки свиной туши въ колбасныхъ заведенiяхъ Германiи. На 1000 ч., по вѣсу, свинины берутъ 70 ч. соли, $1^1/_5$ ч. селитры и 1 ч. бѣлаго сахара (т. е., на 1 пудъ свинины 2 ф. 77 зол. соли, около 5 зол. селитры и около 4 зол. сахара). Растолченные сахаръ и селитру смѣшиваютъ съ солью и, въ случаѣ желанiя, приправляютъ смѣсь чеснокомъ или эшалотомъ, предварительно растертымъ съ солью. Куски туши старательно натираютъ смѣсью, сначала съ кожной, а потомъ съ мясной стороны. Натеревъ, укладываютъ ихъ одинъ на другой такимъ образомъ, чтобы болѣе толстые куски приходились снизу, а болѣе тонкiе сверху; поверхъ всего—куски сала (шпека). Каждый кусокъ долженъ быть со всѣхъ сторонъ окруженъ солью, при чемъ они спрессовываются, по возможности, на столько, чтобы между ними не оставалось пустыхъ промежутковъ. Въ такой кучѣ небольшая туша просаливается дней черезъ 15—16; для туши средней величины требуется до 3 недѣль, а для большой и окороковъ—около 4 недѣль.

Въ Англiи малыми заведенiями часто примѣняется слѣдующiй очень хорошiй способъ. На дно деревяннаго ларя (стр. 19) кладутъ одну поло-

винку свиной туши кожею внизъ, покрывая ее, при этомъ, со всѣхъ сторонъ крупнымъ бурымъ сахарнымъ пескомъ и большимъ количествомъ соли; на эту первую половинку помѣщаютъ вторую и наконецъ сверху всего два окорока. И вторая половинка, и оба окорока точно также должны быть обращены кожею внизъ и тщательно покрыты сахарнымъ пескомъ и солью. Натиранія солью никогда не производится, такъ какъ отъ него мясо становится болѣе жесткимъ. Одно изъ главныхъ условій для успѣха—повторенное перекладываніе посоленныхъ кусковъ, относительное положеніе которыхъ должно быть измѣняемо каждые 3 дня, при чемъ каждый разъ прибавляется нужное количество соли и сахара. Половинки, смотря по величинѣ, просаливаются черезъ 2—3 недѣли; просолка окороковъ продолжается нѣсколько долѣе. Объ употребленіи селитры не говорится; но она, конечно, можетъ быть примѣшана къ соли въ должной пропорціи (стр. 18).

Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Франціи сухая просолка свинины производится такъ. Положивъ куски свинины на столъ (стр. 19), натираютъ ихъ сильно, по всей поверхности, сначала порошкомъ селитры, а затѣмъ мелко толченою сѣрою солью, послѣ чего раскладываютъ куски на столѣ одинъ подлѣ другого и тщательно покрываютъ ихъ довольно толстымъ слоемъ бѣлой соли. Описанную операцію повторяютъ каждые 2—3 дня—до тѣхъ поръ, пока куски не просолятся вполнѣ, на что требуется отъ 1 до 4 недѣль, смотря по величинѣ кусковъ.

У насъ сухая посолка мяса употребляется вообще рѣдко; да и въ другихъ странахъ Европы она примѣняется главнымъ образомъ въ большихъ заведеніяхъ, заготовляющихъ соленое мясо для экспорта. Въ большинствѣ же колбасныхъ, равно какъ и въ домашнихъ хозяйствахъ, солятъ или разсоломъ или смѣшаннымъ способомъ; послѣдній, т. е., смѣшанный способъ очень распространенъ именно у насъ (см. ниже).

Мокрое соленіе или соленіе разсоломъ.

При мокромъ соленіи мясо погружается въ заранѣе приготовленный разсолъ, т. е., соленый растворъ требуемой крѣпости.

Составъ употребляемыхъ разсоловъ очень разнообразенъ; но главныя составныя части всѣхъ ихъ—вода и поваренная соль, къ которымъ обыкновенно присоединяется селитра, очень часто сахаръ и иногда нѣкоторыя другія вещества. Степень просолки, кромѣ времени, регулируется бо̀льшимъ или меньшимъ содержаніемъ въ разсолѣ соли; никогда, однако, процентъ соли не долженъ быть ниже извѣстной величины: обыкновенно больше 13%—14%, потому что, какъ показала практика, 13%—14% соли (т. е., 15—16 част. соли въ 100 част., по вѣсу, воды) еще не предохраняютъ мясо отъ гнилостнаго броженія, хотя и замедляютъ ходъ послѣдняго. Вообще же упо-

требляютъ разсолы очень разнообразной крѣпости, начиная съ 14% и 16% до 38%—40% и болѣе-процентовъ соли. 22%—25% можно считать за средній процентъ [1]). Понятно, что для полученія болѣе малосольныхъ продуктовъ требуются и соотвѣтственно болѣе слабые разсолы; но мясо, посоленное въ такихъ разсолахъ, не прочно и должно идти въ употребленіе возможно скорѣе; при томъ же вполнѣ удовлетворительная посолка въ слабыхъ разсолахъ достигается только при достаточно прохладной температурѣ солильнаго подвала (стр. 15 и 16). Крѣпкіе разсолы даютъ болѣе соленое, но и болѣе прочное мясо.

Селитры прибавляютъ въ разсолъ отъ 0,4% до 4%, среднимъ числомъ около 2%; только въ весьма рѣдкихъ случаяхъ обходятся безъ селитры.

Сахаръ употребляется нерѣдко—именно при изготовленіи гастрономическихъ продуктовъ: отъ 0,5% до 6%—7% и болѣе процентовъ.

Обыкновенно селитры кладутъ въ разсолъ тѣмъ менѣе, чѣмъ болѣе употребляютъ сахара, и наоборотъ. Цѣль прибавленія въ разсолъ селитры и сахара объяснена на стр. 18.

Иногда разсолъ приправляютъ различными ароматическими веществами: обыкновенный перецъ, гвоздичный перецъ, гвоздика, корица, анисъ, лавровый листъ, можжевеловыя ягоды, тимьянъ, тминъ, кишнецъ, базиликъ, майоранъ, шалфей, аирный корень, калуферъ, чаберъ, розмаринъ, имбирь и др.

Но употреблять эти вещества слѣдуетъ въ очень умѣренномъ количествѣ: они ни въ какомъ случаѣ не должны маскировать вкусъ мяса.

Въ странахъ, богатыхъ виномъ, напр. въ Италіи и на югѣ Франціи, въ разсолъ нерѣдко прибавляютъ вино; въ Байонѣ и въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Италіи разсолъ приготовляется на половину изъ вина и воды.

Для полученія разсола, соль, селитру и, если нужно, сахаръ растворяютъ въ водѣ; обыкновенно кипятятъ ихъ съ водою въ теченіе нѣсколькихъ минутъ,—чтобы удалить нечистоты. Если разсолъ приготовляется безъ кипяченія, то во всякомъ случаѣ вода, употребляемая для него, должна быть кипяченая: иначе она можетъ содержать вредные для мяса микробы. Если разсолъ приправляется ароматическими веществами (см. выше), то ихъ обыкновенно заваривають отдѣльно небольшимъ количествомъ кипящей воды, и, давъ настояться, прибавляютъ полученный настой въ уже готовый холодный разсолъ.

Въ заведеніяхъ, практикующихъ какъ мокрое, такъ и сухое соленіе, разсолъ для мокраго соленія часто приготовляется изъ сока или разсола, вытекающаго, при сухомъ соленіи, изъ натертаго и посыпаннаго солью мяса и собираемаго въ приспособленные для того сосуды (стр. 16 и 19).

---

[1]) Процентъ содержанія соли въ разсолѣ опредѣляется ареометромъ Боме: см. ниже (стр. 23).

Но такой разсолъ долженъ быть предварительно очищенъ кипяченіемъ отъ перешедшихъ въ него изъ мяса органическихъ веществъ (бѣлковъ и экстрактивныхъ веществъ мясного сока, остатковъ крови и т. п.). Наливъ разсолъ въ котелъ, кипятятъ его, не мѣшая и не трогая до тѣхъ поръ, пока сквозь образующуюся на поверхности красноватую пѣну не начнетъ сильно прорываться бѣлая пѣна. Тогда снимаютъ пѣну и продолжаютъ ее снимать все время, пока образуется. Когда не видно болѣе пѣны, размѣшиваютъ лопаткою осѣвшія на днѣ нечистоты, послѣ чего пѣна обыкновенно снова появляется; удаливъ вполнѣ и эту пѣну, снимаютъ котелъ съ огня и, давъ въ немъ остыть, осторожно сливаютъ жидкость съ остающагося еще небольшого осадка на днѣ котла.

Чтобы опредѣлить крѣпость разсола, полученнаго этимъ или другимъ способомъ, опускаютъ въ него ареометръ Боме, градусы котораго и показываютъ процентъ содержанія въ разсолѣ соли или солей [1]). Если разсолъ окажется крѣпче, чѣмъ желательно, то его разбавляютъ кипяченою водою; въ противномъ случаѣ—прибавляютъ соли и обыкновенно также немного селитры.

Разъ приготовленный разсолъ можетъ быть употребленъ нѣсколько разъ — до тѣхъ поръ, пока въ немъ нѣтъ признаковъ порчи; но каждый разъ, по окончаніи операціи соленія, разсолъ долженъ быть очищенъ, какъ объяснено выше—кипяченіемъ. При этомъ, для каждаго послѣдующаго соленія, въ него обыкновенно слѣдуетъ прибавить извѣстное количество соли и селитры (а если нужно и сахара), отнятыхъ у него предыдущимъ соленіемъ. Впрочемъ, если посолка при послѣдующемъ соленіи должна быть слабѣе (съ цѣлью полученія болѣе малосольныхъ продуктовъ), то процентное содержаніе соли (и селитры) можетъ оказаться и достаточнымъ. И въ этихъ случаяхъ необходима провѣрка ареометромъ Боме.

Производится мокрое соленіе обыкновенно въ чанахъ — деревянныхъ, каменныхъ (напр. аспидныхъ) или цементныхъ. Деревянные чаны лучше всего дубовые; во всякомъ случаѣ они не должны быть изъ смолистаго дерева (см. стр. 19). Каждый разъ передъ соленіемъ чаны слѣдуетъ старательно вымыть и очистить. Деревянные чаны у насъ съ этою цѣлью каждый разъ выпариваютъ слѣдующимъ образомъ. Кладутъ въ чанъ вѣтки можжевельника и, обливъ ихъ небольшимъ количествомъ чистой воды, опускаютъ туда же раскаленные до красна кирпичи или камни, вслѣдствіе чего

---

[1]) Градусы ареометра Боме соотвѣтствуютъ процентному содержанію въ растворѣ соли или солей. Если въ разсолѣ, кромѣ поваренной соли, растворена и селитра, то ареометръ опредѣляетъ совокупный процентъ обѣихъ солей, т. е., поваренной соли и селитры. Растворенный въ водѣ сахаръ также повышаетъ градусы ареометра Боме, но сравнительно менѣе (приблизительно въ 1,8 раза), чѣмъ поваренная соль и селитра. Это нужно имѣть въ виду при опредѣленіи, посредствомъ ареометра Боме, процентнаго содержанія въ разсолѣ соли. Нормальная температура для ареометра Боме (т. е. температура, при которой показанія его вполнѣ вѣрны) есть 12,5° Ц или 10° Р.

въ чану образуется паръ съ характернымъ можжевеловымъ запахомъ. Когда паръ достаточно подѣйствовалъ, внутренность чана окончательно промываютъ кипяченою или, еще лучше, кипящею водою. Въ Германіи деревянные чаны послѣ каждой операціи соленія очищаются сожиганіемъ въ нихъ сухихъ вѣтокъ, столярныхъ стружекъ или спирта, при чемъ внутренность чановъ слегка обугливается (уголь противодѣйствуетъ гніенію).

Куски мяса, назначенные для соленія, укладываются въ чанъ и заливаются разсоломъ. Если солится свинина, съ которой кожа не сдирается (стр. 9—10), то куски кладутся въ чанъ кожею внизъ, одинъ на другой.

Для поддержанія мяса ниже поверхности разсола, употребляются деревянные же дырчатые кружки, на которые, въ случаѣ надобности, накладывается бо́льшая или меньшая тяжесть. Кружки эти, послѣ каждой операціи посолки, понятно, должны быть очищаемы и вымываемы такъ же тщательно, какъ и самые чаны.

Продолжается соленіе въ разсолѣ 2—3—4—6 и болѣе недѣль, смотря по толщинѣ кусковъ, по окружающей температурѣ, по бо́льшей или меньшей крѣпости разсола и по той степени просолки, которую желаютъ достигнуть. Во всякомъ случаѣ, держать мясо въ разсолѣ слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока не просолятся достаточно всѣ части его—вплоть до самыхъ внутреннихъ.

Если не всегда, то очень часто куски мяса передъ заливаніемъ ихъ разсоломъ или пересыпаются небольшимъ количествомъ соли, или слегка натираются ею: дѣлается это съ цѣлью ускорить пропитываніе мяса солью и, слѣдовательно, сократить время, необходимое для просолки его.

Приводимъ нѣсколько рецептовъ разсоловъ.

Изъ употребляемыхъ въ Германіи:

1) 100 ч. воды, 31 ч. соли и 1 ч. селитры; или 100 ч. воды, 31 ч. соли, $^1/_2$ ч. селитры и 1 ч. сахара.

2) 100 ч. воды, 25 ч. соли и 1 ч. селитры; или 100 ч. воды, 25 ч. соли, $^1/_2$ ч. селитры и 1 ч. сахара.

3) 100 ч. воды, 20 ч. соли и 1 ч. селитры; или 100 ч. воды, 20 ч. соли, $^1/_2$ ч. селитры и 1 ч. сахара.

4) 100 ч. воды, 17 ч. соли и 1 ч. селитры; или 100 ч. воды, 17 ч. соли, $^1/_2$ ч. селитры и 1 ч. сахара.

5) 100 ч. воды, 21 ч. соли и $^3/_4$ ч. селитры.

6) 100 ч. воды, 20 ч. соли, 1 ч. селитры, 1 ч. сахара и 4 ч. консервирующей соли (стр. 18).

7) 100 ч. воды, 25 ч. соли, $3^1/_2$ ч. можжевеловыхъ ягодъ, $^8/_{10}$ ($^4/_5$) ч. перца и $^8/_{10}$ ($^4/_5$) ч. гвоздики.

Изъ употребляемыхъ во Франціи:

8) 100 ч. воды, 40 ч. бѣлой соли, 4 ч. сѣрой соли, 4 ч. селитры и 12 ч. сахара. Къ готовому холодному разсолу обыкновенно прибавляютъ настой изъ 1 ч. какихъ либо ароматическихъ веществъ (стр. 22).

9) 100 ч. воды, 20 ч. бѣлой соли, 5 ч. сѣрой соли, $1^{1}/_{2}$ ч. селитры и $7^{1}/_{2}$ ч. сахара. Настой изъ 1 ч. ароматическихъ веществъ (см. № 8).

10) 100 ч. воды, $62^{1}/_{2}$ ч. бѣлой соли, 5 ч. сѣрой соли, $6^{1}/_{4}$ ч. селитры и 5 ч. сахара. Настой изъ $^{3}/_{4}$ ч. ароматическихъ веществъ (см. № 8).

11) 50 ч. воды, 50 ч. хорошаго краснаго вина, 20 ч. бѣлой соли, 10 ч. сѣрой соли и $1^{1}/_{2}$ ч. селитры. Приправляется, по вкусу, настоемъ шалфея, розмарина и лаванды (см. № 8).

Одинъ изъ итальянскихъ рецептовъ:

12) 50 ч. воды, 50 ч. вина Бароло, 40 ч. бѣлой соли, 5 ч. сѣрой соли и $2^{1}/_{2}$ ч. селитры. Настой, приготовленный, по вкусу, изъ тиміяна, лавроваго листа, базилика, чабера и можжевеловыхъ ягодъ (см. № 8).

Французы предпочитаютъ бѣлую очищенную соль; но, какъ мы видимъ изъ рецептовъ, обыкновенно прибавляютъ къ ней также извѣстную часть неочищенной сѣрой соли, на томъ основаніи, что содержащаяся въ послѣдней небольшая примѣсь извести и магнезіи способствуетъ, по ихъ мнѣнію, лучшему сохраненію мясомъ питательныхъ качествъ.

Смѣшанное соленіе.

При этомъ способѣ посолка начинается въ сухую, т. е., какъ при сухомъ соленіи, а заканчивается въ разсолѣ, образующемся изъ натертаго и посыпаннаго солью мяса.

Смѣшанное соленіе принадлежитъ къ наименѣе раціональнымъ и, по результатамъ, къ наименѣе благопріятнымъ способамъ соленія; не смотря на это, однако, оно употребляется у насъ, въ Россіи, чаще всѣхъ другихъ способовъ.

Производится у насъ смѣшанное соленіе въ кадкахъ или бочкахъ, въ большинствѣ случаевъ такимъ образомъ. Раздѣливъ мясную тушу на куски и надрубивъ въ нихъ, для лучшей укладки, крупныя кости, старательно натираютъ эти куски со всѣхъ сторонъ солью и пересыпаютъ порошкомъ селитры. На пудъ мяса соли идетъ отъ 2 до 3 фун., а селитры отъ $^{1}/_{8}$ фун. (если куски мелкіе) до $^{1}/_{4}$ фун. (если куски крупные) и $^{3}/_{8}$ фун. (при посолкѣ свиныхъ окороковъ). Пересыпаются селитрою преимущественно поверхности кусковъ, прилежащія къ бочкѣ, а также мѣста, гдѣ перерублены и обнажены кости.

Чтобы придать солонинѣ душистость и пикантность, куски мяса часто пересыпаютъ, кромѣ селитры и соли, также перцемъ и лавровымъ листомъ: приблизительно по $^{1}/_{2}$ фун. того и другого на 10 пудъ мяса.

Натертые солью и посыпанные селитрою и проч. куски укладываются въ кадку вплотную и оставляются на ледникѣ въ покоѣ приблизительно 2 недѣли, въ теченіе которыхъ изъ соли и извлекаемаго ею мясного сока образуется разсолъ. Когда такимъ образомъ мясо, по выраженію мясниковъ, «пустило достаточно сока», накладываютъ сверху дырчатые кружки и прижимаютъ ихъ камнями или другою тяжестью (иногда надавливаніе производится рычажнымъ прессомъ). Если сока образовалось достаточно, то, послѣ сдавливанія мяса кружками, онъ выступаетъ наружу и покрываетъ мясо. Но обыкновенно его бываетъ мало для полнаго покрытія всѣхъ кусковъ; въ такомъ случаѣ кадку доливаютъ до верхняго края разсоломъ, приготовленнымъ изъ воды, соли и селитры. Этотъ послѣдній, искусственный, разсолъ дѣлается не вездѣ одинаково. Въ Петербургѣ на 10 ведеръ воды берутъ 30 фун. соли, 1 фун. селитры и по $^1/_2$ фун. перца и лавроваго листа (для свинины, вмѣсто этихъ пряностей, кладутъ немного сахара. Въ нѣкоторыхъ другихъ мѣстностяхъ селитры и пряностей прибавляютъ болѣе. Въ разсолѣ мясо остается до окончательной просолки, т. е., еще 1—2 или болѣе недѣль, смотря по величинѣ кусковъ и желаемой степени просолки.

Иногда смѣшанное соленіе производится съ перекладкою. Какъ только плотно уложенные въ кадку куски мяса пустятъ сокъ или разсолъ, ихъ нагнетаютъ рычажнымъ прессомъ. Затѣмъ, спрессованное такимъ образомъ мясо перекладываютъ въ другую кадку и заливаютъ его собственнымъ разсоломъ, къ которому, если его недостаточно, прибавляютъ нужное количество искусственнаго разсола (см. выше).

Соленіе впрыскиваніемъ разсола.

Разсолы для впрыскиванія приготовляются такъ же, какъ описано при Мокромъ соленіи; но для впрыскиванія пригодны преимущественно болѣе крѣпкіе разсолы, содержащіе до 35%—38% и болѣе процентовъ соли.

При умѣніи, соленіе впрыскиваніемъ есть одинъ изъ лучшихъ и наиболѣе быстрыхъ способовъ посолки. Въ особенности онъ именно пригоденъ тогда, когда, вслѣдствіе какихъ либо причинъ, напр. неблагопріятной температуры лѣтомъ, необходимо возможно ускорить процесъ просолки.

Въ мелкихъ заведеніяхъ, въ родѣ большинства колбасныхъ, соленіе впрыскиваніемъ пока практикуется рѣдко не только у насъ, но и заграницею. Напротивъ того, его теперь употребляютъ очень часто въ заведеніяхъ, занимающихся соленіемъ мяса въ большихъ размѣрахъ.

Производится впрыскиваніе разсола при помощи приспособленныхъ для того насосовъ, между которыми наиболѣе извѣстны ирландскій и гамбургскій.

Ирландскій насосъ изображенъ на рис. 5-мъ. Онъ состоитъ изъ сидящаго на ножкахъ вертикальнаго цилиндра, въ которомъ ходитъ пор-

шень, приводимый въ дѣйствіе рукояткою *E*. Цилиндръ соединенъ вверху съ воздушнымъ резервуаромъ *B*. На рис. 5-мъ виденъ только этотъ резервуаръ *B*, такъ какъ самый цилиндръ скрытъ стѣнками бочки *A*. Съ резервуаромъ *B*, посредствомъ колѣна и мѣдной трубки *C*, соединена толстостѣнная каучуковая трубка, оканчивающаяся полою мѣдною иглою *O* съ краномъ и отверстіями по бокамъ. Насосъ, какъ показано на рис. 5-мъ, ставится въ бочку *A*, наполненную разсоломъ и снабженную колесами (для удобства ея передвиженія). При дѣйствіи рукояткою *E*, разсолъ изъ бочки поступаетъ сначала въ цилиндръ насоса (скрытый бочкою), потомъ въ воздушный резервуаръ *B* и оттуда съ силою прогоняется черезъ каучуковую трубку въ иглу *O*, а изъ нея въ мясо. При употребленіи, одинъ рабочій приводитъ въ движеніе рукоятку *E*, а другой вкалываетъ въ мясо иглу *O*.

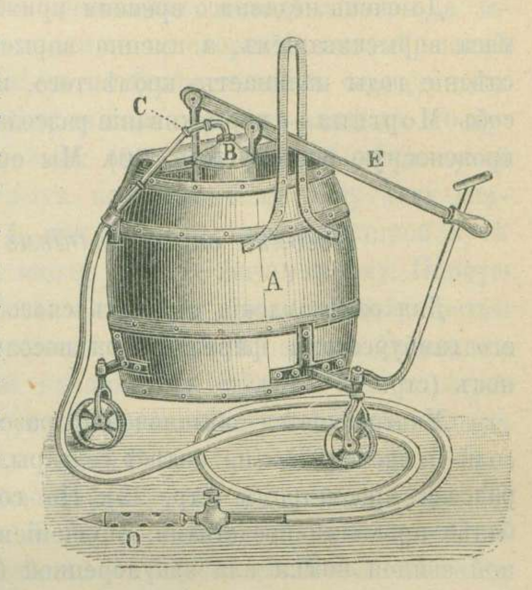
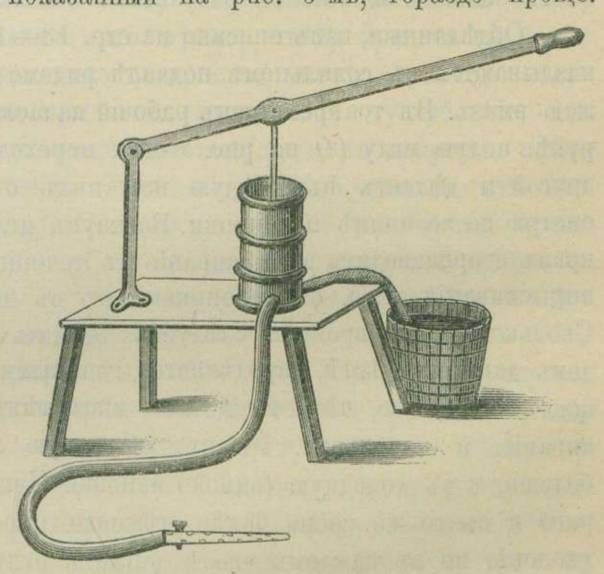


Рис. 5-й. Ирландскій насосъ.

Гамбургскій насосъ, показанный на рис. 6-мъ, гораздо проще. Дѣйствіе его понятно изъ рисунка. Разсолъ вливается въ стоящую на полу кадку и всасывается оттуда насосомъ посредствомъ опущенной въ кадку каучуковой трубки.

Ирландскимъ насосомъ, снабженнымъ воздушнымъ резервуаромъ *B*, струя разсола выбрасывается непрерывно и подъ высокимъ давленіемъ. Гамбургскій насосъ дѣйствуетъ сравнительно малымъ давленіемъ и съ перерывами; поэтому, онъ пригоденъ преимущественно для впрыскиванія разсола въ небольшіе куски, въ томъ числѣ и отдѣльные окорока.


Рис. 6-й. Гамбургскій насосъ.

Какой бы насосъ не употреблялся, рабочій, вгоняющій иглу въ мясо, долженъ предварительно убѣдиться, что струя выходитъ изъ иглы безъ ма-

лѣйшей примѣси воздуха, поступленіе котораго въ мясо могло бы послужить причиною порчи послѣдняго.

До очень недавняго времени примѣнялся только одинъ способъ соленія мяса впрыскиваніемъ, а именно впрыскиваніемъ черезъ уколы. Но въ послѣдніе годы начинаетъ, кромѣ того, вводиться въ употребленіе новый способъ Моргана — впрыскиваніе разсола черезъ начальственную артерію въ кровеносную систему (стр. 30). Мы опишемъ тотъ и другой.

Посолка впрыскиваніемъ разсола черезъ уколы.

Для ознакомленія съ этимъ способомъ, приводимъ описаніе примѣненія его гамбургскими фирмами при посолкѣ уильтширскихъ свиныхъ половинокъ (стр. 13—14).

Употребляется обыкновенно разсолъ, содержащій отъ 35% до 38% соли и около 2% (не болѣе) селитры. Вѣрнѣе всего провѣрять плотность разсола ареометромъ (стр. 23). Но солильщики нерѣдко опредѣляютъ ее болѣе простыми средствами: опущеніемъ въ разсолъ картофелины, отпиленной свиной ножки или закупоренной бутылки, содержащей внутри 1 англ. фунтъ дроби: картофелина или свиная ножка не должна тонуть, а бутылка должна держаться вертикально у поверхности, на подобіе поплавка удочки. Провѣряютъ старательно плотность разсола, потому что эта плотность оказываетъ большое вліяніе на результаты посолки.

Обдѣланныя, какъ описано на стр. 13—14, уильтширскія половинки раскладываются въ солильномъ подвалѣ рядами на полу или на скамьяхъ, кожею внизъ. Въ то время какъ рабочій качаетъ насосъ, солильщикъ, держа въ рукѣ полую иглу (*O* на рис. 5-мъ), переходитъ отъ одной половинки къ другой и дѣлаетъ въ каждую изъ нихъ отъ 11 до 13 и болѣе уколовъ, смотря по величинѣ половинки. Воткнувъ иглу въ глубину мяса, открываетъ кранъ и производитъ впрыскиваніе въ теченіе извѣстнаго времени. На мѣстѣ впрыскиванія мясо, отъ проникающаго въ него разсола, сильно вздувается. Сколько именно времени слѣдуетъ держать впрыскивающую иглу въ каждомъ данномъ мѣстѣ, опредѣляется главнымъ образомъ навыкомъ и сноровкою. Вообще же, чѣмъ толще слой мяса, тѣмъ дольше продолжается впрыскиваніе, и наоборотъ. Въ сухую теплую погоду (лѣтомъ) впрыскивается больше, а въ холодную (зимою) меньше. Когда желаютъ достичь болѣе скораго и въ то же время болѣе нѣжнаго просаливанія, увеличиваютъ число уколовъ, но въ каждомъ уколѣ держатъ иглу сравнительно очень короткое время. Уколы и впрыскиванія дѣлаются только со стороны мяса, такъ что кожа остается нетронутою. Спустя нѣкоторое время, когда избытокъ впрыснутаго разсола стечетъ въ углубленіе на внутренней поверхности реберъ, наполняютъ солью «карманъ» (яму), образующійся на мѣстѣ, гдѣ вынута

лопатка, и натираютъ солью отрѣзы ногъ. Послѣ этого укладываютъ половинки одна на другую въ кучи или штабели, какъ объяснено на стр. 19, посыпая каждую сначала небольшимъ количествомъ мелкой селитры, а затѣмъ солью, слой которой долженъ быть толще на окорокѣ, лопаткѣ, спинѣ и вообще на мѣстѣ утолщеній и тоньше на болѣе тонкихъ серединныхъ частяхъ (на ребрахъ и т. п.). На посыпку такимъ образомъ каждыхъ 10 пудовъ свинины потребляется приблизительно: отъ 26 до 32 и 34 фун. сухой соли и около $^1/_5$ фун. селитры. Тяжелыхъ половинокъ въ одну кучу кладется около 8, а легкихъ до 12 и 14, при чемъ въ каждой данной кучѣ болѣе тяжелыя половинки помѣщаются внизу, а болѣе легкія вверху. Первую кучу (штабель) располагаютъ вдоль стѣны, вторую вдоль первой, третью вдоль второй и т. д., подвигаясь отъ стѣны къ серединѣ подвала. Это одинъ рядъ кучъ. Подобныхъ рядовъ, также начиная отъ стѣны и идя къ серединѣ подвала, можетъ быть положено столько, сколько помѣстится. Между рядами, однако, необходимо оставлять проходы — для осмотра кучъ. При низкой температурѣ солильныхъ подваловъ (между 1° и 3° Р: см. стр. 15), половинки отъ свиней, вѣсившихъ не болѣе $5^1/_2$ пуд., просаливаются въ такихъ кучахъ обыкновенно по истеченіи 12—14 дней; для болѣе тяжелыхъ половинокъ требуется до 16 и 18 дней.

Когда половинки готовы (достаточно просолены), съ каждой изъ нихъ стряхиваютъ соль на рѣшетчатомъ столѣ (проваливающуюся сквозь щели соль собираютъ); затѣмъ, каждую половинку старательно обмываютъ шваброю въ чанѣ съ водою и обрѣзаютъ, гдѣ нужно, чтобы придать ей болѣе красивый видъ. Послѣ этого половинка обтирается чистою тряпкою, обсушивается и вѣшается на крюкъ, при чемъ «карманъ» ея (углубленіе, гдѣ вынута лапатка), для удаленія могущей остаться въ немъ мокроты, набивается сухою мякиною. Какъ скоро половинки вполнѣ обсохли, ихъ или тотчасъ же отправляютъ въ коптильню, или хранятъ до надобности въ холодномъ подвалѣ (стр. 15—17), или, наконецъ, упаковываютъ для отправки. Упаковка производится возможно плотнѣе—въ ящики или, чаще, въ полотно или рогожи: по 4—6 штукъ въ каждый тюкъ.

Подобнымъ же образомъ могутъ быть просолены и отдѣльные куски, напримѣръ окорокъ. Въ нѣкоторыхъ колбасныхъ Германіи и Франціи къ соленію окороковъ впрыскиваніемъ прибѣгаютъ преимущественно лѣтомъ и вообще въ теплую погоду, когда необходимо возможно ускорить процесъ просаливанія. Но послѣ впрыскиванія въ нихъ разсола, окорока досаливаются не сухою солью, а обыкновенно опускаются для этого въ тотъ же или другой подходящій разсолъ.

Вотъ одинъ изъ образцовъ такой посолки окорока, взятый нами изъ нѣмецкихъ рецептовъ. Для впрыскиванія употребляютъ крѣпкій разсолъ, чаще всего съ примѣсью нѣкотораго количества консервирующей соли

(стр. 18). Въ окорокъ средней величины производится отъ 8 до 10 впрыскиваній (черезъ столько же отдѣльныхъ уколовъ), при чемъ обращаютъ особенное вниманіе на то, чтобы достаточно разсола было введено вокругъ кости: съ этою цѣлью впрыскиваютъ разсолъ въ два прокола, сдѣланные продольно по бокамъ и около кости. Послѣ впрыскиванія окорокъ опускается въ тотъ же разсолъ. Просаливается окорокъ при такомъ способѣ посолки обыкновенно черезъ 8 — 12 дней, смотря по его величинѣ, крѣпости разсола и пр.

Если нужно, разсолъ, въ которомъ лежитъ окорокъ, охлаждаютъ опущеніемъ въ него наполненныхъ льдомъ жестяныхъ цилиндровъ. При слишкомъ теплой внѣшней температурѣ впрыснутый окорокъ кладутъ для досаливанія, вмѣсто разсола, въ смѣсь изъ соли и мелкаго льда. Окорокъ окружаютъ со всѣхъ сторонъ этою смѣсью, которая, по мѣрѣ таянія льда, понятно, возобновляется.

Посолка впрыскиваніемъ разсола по способу Моргана.

Состоитъ этотъ способъ, какъ мы уже говорили (стр. 28), въ томъ, что необходимой крѣпости разсолъ (стр. 26) впрыскивается насосомъ черезъ начальственную артерію въ кровеносные сосуды. Какъ только опалятъ или ошпарятъ убитую свинью, дѣлаютъ разрѣзъ грудной клѣтки въ области лѣваго 5-го ребра, запускаютъ туда руку и извлекаютъ наружу сердце вмѣстѣ съ соединенными съ нимъ сосудами, не отрѣзая ихъ. Вскрываютъ оба желудочка сердца, удаляютъ изъ нихъ кровеные сгустки и, отыскавъ въ лѣвомъ желудочкѣ отверстіе самой крупной, т. е., начальственной артеріи (аорты), вставляютъ въ эту артерію металлическій наконечникъ *O* [1]) соединенной съ насосомъ каучуковой трубки (см. рис. 5-й), плотно прикрѣпляютъ его къ ней бичевкою и, приведя въ дѣйствіе насосъ, начинаютъ накачивать разсолъ. Подъ вліяніемъ давленія насоса [2]), разсолъ поступаетъ въ начальственную артерію, изъ нея во всѣ другія артеріи, изъ артерій въ волосные сосуды, а изъ послѣднихъ черезъ вены возвращается въ правый желудочекъ сердца. Такимъ образомъ разсолъ совершаетъ въ тѣлѣ убитой свиньи такой же полный кругооборотъ, какой у живого животнаго дѣлаетъ кровь, прогоняемая по сосудамъ сокращеніями сердца. Разсолъ, вытекающій обратно изъ праваго сердца, сначала смѣшаннымъ съ кровью, становится потомъ, по мѣрѣ хода накачиванія, постепенно все безцвѣтнѣе и прозрачнѣе. Полная прозрачность и безцвѣтность вытекающаго обратно разсола служитъ

---

[1]) Полая игла *O* (рис. 5-й) для способа Моргана замѣняется металлическою трубкою, безъ боковыхъ отверстій.

[2]) Давленіе должно быть равномѣрное и достаточно сильное, а потому для способа Моргана ирландскій насосъ (рис. 5-й) пригоднѣе гамбургскаго (рис. 6-й).

признакомъ, что сосуды вполнѣ промыты отъ крови, что разсолъ сдѣлалъ свое дѣло и что, слѣдовательно, накачиваніе можно прекратить. Тогда, перевязавъ начальственную артерію, вкладываютъ сердце обратно въ грудную полость. Даютъ тушѣ полежать около полчаса и затѣмъ потрошать, какъ обыкновенно (стр. 11).

Далѣе поступаютъ — какъ послѣ впрыскиванія черезъ уколы (стр. 28—29).

Способъ Моргана отличается быстротою исполненія и равномѣрностью пропитыванія солью всѣхъ частей туши. При нѣкоторомъ навыкѣ, вся операція впрыскиванія продолжается не болѣе 10 минутъ. Что касается равномѣрности просола, то, какъ показали изслѣдованія, по окончаніи впрыскиванія въ тѣлѣ не остается ни одного пункта, въ который не проникла бы соль: мясо, оболочки, кости, хрящи, кожа, внутренности—все пропитано ею. Если отрѣзать отъ туши кончикъ одного уха до впрыскиванія, а кончикъ другого уха по окончаніи операціи впрыскиванія, то между обоими кончиками окажется слѣдующая характерная разница: при опущеніи въ растворъ ляписа (азотнокислаго серебра) перваго кончика (до впрыскиванія), растворъ остается прозрачнымъ, а при опущеніи въ растворъ второго кончика (послѣ впрыскиванія), вокругъ послѣдняго тотчасъ же образуется въ растворѣ густая молочно-бѣлая муть, указывающая на несомнѣнное присутствіе въ кончикѣ соли[1]).

Теоретически способъ Моргана лучшій изъ всѣхъ существующихъ способовъ посолки; практика, насколько извѣстно, до сихъ поръ не противорѣчитъ теоріи. Ветчина отъ свиньи, посоленной этимъ способомъ, отличается особенно пріятнымъ вкусомъ и, главное, всегда равномѣрно просолена во всѣхъ своихъ частяхъ. При разрѣзѣ мяса, просоленнаго по способу Моргана, никогда не встрѣчается въ глубинѣ и вокругъ костей тѣхъ темныхъ, желтоватыхъ или зеленоватыхъ пятенъ, которыя служатъ признакомъ мѣстнаго недосола и при другихъ способахъ соленія наблюдаются нерѣдко.

Послѣдовательное примѣненіе различныхъ способовъ соленія.

Просолка мяса можетъ быть произведена и во многихъ случаяхъ дѣйствительно производится исключительно или сухимъ соленіемъ, или мокрымъ соленіемъ, безъ послѣдовательнаго или предварительнаго примѣненія какого либо другого способа (стр. 19 и 24). Но очень часто сухое соленіе заканчиваютъ погруженіемъ мяса въ разсолъ (стр. 26), а мясо, назначенное для мокраго соленія, передъ заливаніемъ его разсоломъ натираютъ или посы-

---

[1]) Растворъ ляписа есть лучшій реактивъ для открытія поваренной соли.

паютъ сухою солью (стр. 24). За просолкою впрыскиваніемъ, черезъ уколы или по способу Моргана, обыкновенно слѣдуетъ досолка или сухою солью, или въ разсолѣ (стр. 28—30 и 31).

Исправленіе пересоленнаго мяса.

Мясо пересаливается чаще при сухомъ, чѣмъ при мокромъ соленіи. При послѣднемъ обыкновенно только тогда, когда, вслѣдствіе обстоятельствъ, приходится держать мясо въ разсолѣ слишкомъ долго; напр. въ случаяхъ, когда мясо, просоленное зимою, желаютъ сохранить въ теченіе лѣта.

Для уменьшенія въ мясѣ соли, обыкновенно промываютъ его въ холодной водѣ болѣе или менѣе долгое время, смотря по степени пересолки. Лучше всего погружать мясо съ этою цѣлью въ проточную воду; напр., положивъ мясо въ плетеную корзину, опустить его въ текущій ручей (конечно, если вода послѣдняго чиста). Гдѣ нѣтъ такого ручья, а есть водопроводъ, кладутъ мясо въ сосудъ съ водою и пропускаютъ черезъ послѣдній въ теченіе нужнаго времени струю воды изъ водопровода: впускаютъ струю снизу, у дна сосуда, для того, чтобы вода, восходя и вытекая черезъ верхъ сосуда, увлекала за собою осѣдающую соль. Наконецъ, гдѣ не имѣется и водопровода, погружаютъ мясо просто въ воду, перемѣняя послѣднюю нѣсколько разъ въ день; чтобы мясо, при этомъ, снова не пропитывалось солью, осѣдающею на дно сосуда, его помѣщаютъ не на дно сосуда, а на рѣшетку, укрѣпленную внутри послѣдняго на нѣкоторомъ разстояніи отъ дна.

Лѣтомъ, чтобы мясо не испортилось, пребываніе его въ водѣ не должно продолжаться болѣе 48 часовъ; зимою же и вообще при холодной температурѣ вымачиваніе мяса въ водѣ можно продолжать гораздо долѣе.

Чтобы еще болѣе уменьшить содержаніе въ мясѣ соли, его подвергаютъ варкѣ въ большомъ количествѣ воды: уваривъ приблизительно до половины готовности, сливаютъ воду, замѣняютъ ее свѣжею, прибавляютъ, какіе нужно, приправы и довариваютъ до конца. Обыкновенно мясо для варки кладутъ уже въ кипящую воду: именно для того, чтобы оно не слишкомъ вываривалось. Но если мясо очень солено, то его опускаютъ въ холодную воду и начинаютъ кипятить послѣднюю только послѣ погруженія въ нее мяса, при чемъ перемѣняютъ воду раза два—три, каждый разъ продолжая кипяченіе достаточно долгое время.

Понятно, однако, что какъ при вымачиваніи, такъ и при варкѣ вода отнимаетъ у мяса не только соль, но также извѣстную долю заключающихся въ немъ вкусовыхъ и питательныхъ веществъ. Поэтому, вообще лучше избѣгать пересаливанія, чего, при стараніи и умѣніи, возможно достигнуть почти всегда.

T. IV.

16 17 18 19

20 22 21 23

Копченіе.

Соленое мясо очень часто поступаетъ въ употребленіе безъ послѣдовательнаго копченія его; въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ не подвергаются копченію, а только солятся даже большинство колбасныхъ продуктовъ: таковъ вкусъ потребителей этихъ мѣстностей. Коптятся же мясные продукты всегда послѣ просолки ихъ.

Цѣль копченія — придать мясу еще бо́льшую прочность; но, кромѣ того, копченіе сообщаетъ мясу особый характерный вкусъ, пріятный для любителей [1]), и до извѣстной степени измѣняетъ цвѣтъ его.

Коптить мясо — значитъ подвергать его въ теченіе извѣстнаго времени дѣйствію древеснаго дыма. Заключающіяся въ дымѣ противогнилостныя (антисептическія) вещества, главнымъ образомъ креозотъ и карболовая кислота, пропитывая мясо, не только убиваютъ уже находящихся въ немъ вредныхъ микробовъ [2]), но мѣшаютъ дальнѣйшему появленію ихъ въ немъ. Кромѣ того, отъ соприкосновенія съ дымомъ на поверхности мяса образуется родъ оболочки, препятствующей проникновенію въ мясо воздуха. То и другое способствуетъ предохраненію мяса отъ порчи. Но чтобы упомянутая оболочка на поверхности мяса не могла служить въ то же время препятствіемъ для достаточнаго проникновенія въ мясо противогнилостныхъ веществъ (см. выше), она должна образоваться постепенно, а не сразу, для чего не слѣдуетъ подвергать мясо, по крайней мѣрѣ въ началѣ, дѣйствію очень горячаго дыма. Вообще медленное копченіе въ холодномъ дыму обыкновенно ведетъ къ цѣли вѣрнѣе, чѣмъ скорое копченіе въ горячемъ дыму, а потому послѣднее примѣняется въ настоящее время только въ особыхъ случаяхъ, о которыхъ будетъ говорено ниже, большинство же мясныхъ продуктовъ коптится въ холодномъ дыму.

Передъ поступленіемъ въ коптильню мясные продукты должны быть тщательно отмыты отъ приставшей грязи и пр., а нѣкоторые даже вымочены въ водѣ въ теченіе извѣстнаго времени, затѣмъ старательно обтерты и вполнѣ обсушены въ хорошо провѣтриваемомъ сухомъ прохладномъ помѣщеніи. Въ нѣкоторыхъ колбасныхъ заведеніяхъ, напримѣръ въ большинствѣ французскихъ, продукты вѣшаются въ коптильни завернутыми въ холстъ, бумагу, сѣно или солому—для того, чтобы ихъ не пачкала сажа и чтобы вообще они имѣли болѣе красивый цвѣтъ. У насъ для той же цѣли окорока нерѣдко покрываются слоемъ просѣянной гороховой муки или же натираются

[1]) Но не нравящійся нѣкоторымъ потребителямъ: оттого именно въ извѣстныхъ мѣстностяхъ не коптятся, какъ замѣчено, большинство колбасныхъ продуктовъ.

[2]) Т. е., микроскопическихъ органическихъ существъ, вызывающихъ гніеніе мяса или портящихъ мясо инымъ образомъ.

3

пшеничными отрубями. Болѣе крупные продукты, напр. окорока, вѣшаются ниже, т. е., ближе къ топкѣ, а болѣе мелкіе выше; колбасы, языки и т. п. обыкновенно въ самомъ верху. Ближе къ топкѣ помѣщаются также тѣ части или продукты, которые желательно прокоптить скорѣе.

Коптится мясо, какъ сказано, въ древесномъ дыму; но не отъ всякаго дерева дымъ годенъ для копченія. Лучше всего: дубъ, ольха, букъ или грабъ и можжевельникъ. Гораздо хуже — береза, а смолистое дерево (ель, сосна и т. п.) совсѣмъ не годится, такъ какъ отъ дыму его продукты чернѣютъ и пріобрѣтаютъ противный смолистый или скипидарный запахъ и такой же вкусъ. Употребляются обыкновенно стружки, опилки или мелкія вѣтки сказанныхъ сортовъ дерева, при чемъ, для достаточнаго образованія дыма, топливо должно не горѣть пламенемъ, а только тлѣть. Сравнительно болѣе яркій огонь допускается только въ пасмурную сырую погоду—именно съ цѣлью уничтоженія влажности, которая очень вредитъ результатамъ, ухудшая цвѣтъ и вкусъ продуктовъ копченія. Для предупрежденія же вредной влажности, топливо должно быть непремѣнно вполнѣ сухое.

Чтобы придать дыму ароматичность, подбрасываютъ въ топливо пахучія вещества: можжевеловыя ягоды, лавровый листъ, тимьянъ, розмаринъ, шалфей, мяту, аирный корень, кофе, сухія сливы, корицу, гвоздику и т. п.; въ особенности пригодны для этой цѣли именно можжевеловые прутья съ ягодами, изъ которыхъ, при медленномъ горѣніи, образуются летучія масла, сообщающія мясу болѣе темный (коричневатый) цвѣтъ и очень пріятные вкусъ и ароматъ.

Продолжительность копченія очень различна, смотря по тѣмъ продуктамъ, которые подвергаются ему, по способу примѣненія копченія и, наконецъ, по устройству коптильни: отъ 1 и 3 дней (многія колбасы) до нѣсколькихъ недѣль (окорока и т. п.). Вообще, копченіе можно считать оконченнымъ, какъ скоро мясо пріобрѣтетъ характерный желтоватый цвѣтъ и свойственные копченымъ продуктамъ вкусъ и запахъ.

Послѣ копченія продукты развѣшиваются для просушки и вывѣтриванія въ сухомъ, прохладномъ и достаточно вентилируемомъ помѣщеніи.

Коптильни.

У насъ коптильня состоитъ обыкновенно изъ достаточно просторнаго помѣщенія безъ оконъ, съ двускатной крышей, изъ которой выходятъ двѣ или нѣсколько дымовыхъ трубъ. Низъ коптильни часто аршина на $1^1/_2$ углубленъ въ землю. Стѣны ея бо̀льшею частью кирпичныя, но крыша можетъ быть и деревянная (гдѣ позволено). Полъ каменный или также кирпичный. Съ лицевой стороны плотно запирающаяся входная дверь, а рядомъ съ нею въ стѣнѣ небольшое четырехугольное отверстіе, служащее для

притока воздуха, необходимаго для поддержанія топки и для вентиляціи во время копченія; притокъ этотъ регулируется приспособленною къ отверстію крышкою. Внутри коптильни, по длинѣ ея, въ шахматномъ порядкѣ расположены перекладины съ крючками, на которыхъ развѣшиваются продукты, назначенные для копченія. Огонь разводится на полу коптильни. Во время копченія входная дверь плотно закрывается, а отверстіе для притока воздуха (см. выше) и дымовыя трубы остаются открытыми: вполнѣ или отчасти, смотря по надобности.

Необходимая принадлежность большинства нашихъ коптилень есть *румянка*, устраиваемая обыкновенно внутри коптильни въ какомъ либо углу ея или у стѣнки. Это — коптильня для скораго копченія въ горячемъ дыму, и названіе свое она получила отъ того, что продукты въ ней всегда болѣе или менѣе *подрумяниваются*. Средніе размѣры румянки: 3 арш. въ длину, $1^1/_2$ арш. въ ширину и $2^1/_2$ арш. въ высоту. Дѣлается она бо̀льшею частью въ видѣ полу-лежанки изъ кирпича, съ тонкими стѣнками (въ одинъ кирпичъ). Внизу помѣщается сводчатая топка, чаще всего отдѣленная отъ собственно румяночнаго отдѣленія горизонтально расположенною кирпичною же рѣшеткою (колосники). Въ плоской крышѣ—отверстіе для выпусканія дыма изъ румянки въ общую коптильню. Въ одной изъ стѣнокъ дверка, черезъ которую вводятся продукты для копченія. Внутри румянки въ стѣнкахъ, на разстояніи около $^1/_2$ аршина другъ отъ друга, продѣланы пазы, въ которые вставляются перекладины съ навѣшанными на нихъ (на вбитые въ нихъ крючки) продуктами для копченія. Во время копченія входная дверка, понятно, также плотно закрывается. Дымъ изъ топки устремляется сквозь кирпичную рѣшетку [1]) въ румяночное отдѣленіе, откуда, затѣмъ, выходитъ черезъ дымовое отверстіе въ крышѣ въ общую коптильню (см. выше).

Румянка — чисто русское приспособленіе. Заграницею для быстраго горячаго копченія служитъ та же коптильня; съ этою цѣлью продукты вѣшаются только ближе къ топкѣ, напр. въ камеру *a* рисунка 7-го (стр. 36).

Въ Германіи, при заведеніяхъ, работающихъ въ большихъ размѣрахъ, очагъ для топки устраивается отдѣльно отъ коптильни, обыкновенно аршинъ на 12 — 14 ниже ея пола, и соединяется съ нею посредствомъ отверстія въ серединѣ пола. Нерѣдко съ однимъ очагомъ сообщаются нѣсколько смежныхъ коптильныхъ камеръ. Преимущество такого рода коптилень заключается въ болѣе равномѣрномъ ходѣ процеса копченія и отчасти въ томъ, что для топки питающаго ихъ очага можно употреблять не только стружки, опилки или мелкіе прутья, но, въ случаѣ нужды, даже и дрова. Копченіе въ нихъ производится всегда холоднымъ дымомъ и потому продолжается сравнительно долго.

---

[1]) Рѣшетка эта дѣлается главнымъ образомъ для того, чтобы могущіе оборваться съ крючковъ продукты не попадали въ топку. Иногда обходятся и безъ нея.

3*

Но большинство нѣмецкихъ коптилень устраиваются, подобно нашимъ, съ топкою на полу самой коптильни. Средняя величина ихъ: около $1^1/_2$ арш. шириною, отъ $5^1/_2$ до $8^1/_2$ арш. длиною и любой высоты, которая, однако, не должна быть меньше $3^1/_2$ арш., такъ какъ при меньшей высотѣ разстояніе между топкою и развѣшенными въ коптильнѣ продуктами можетъ оказаться недостаточнымъ.

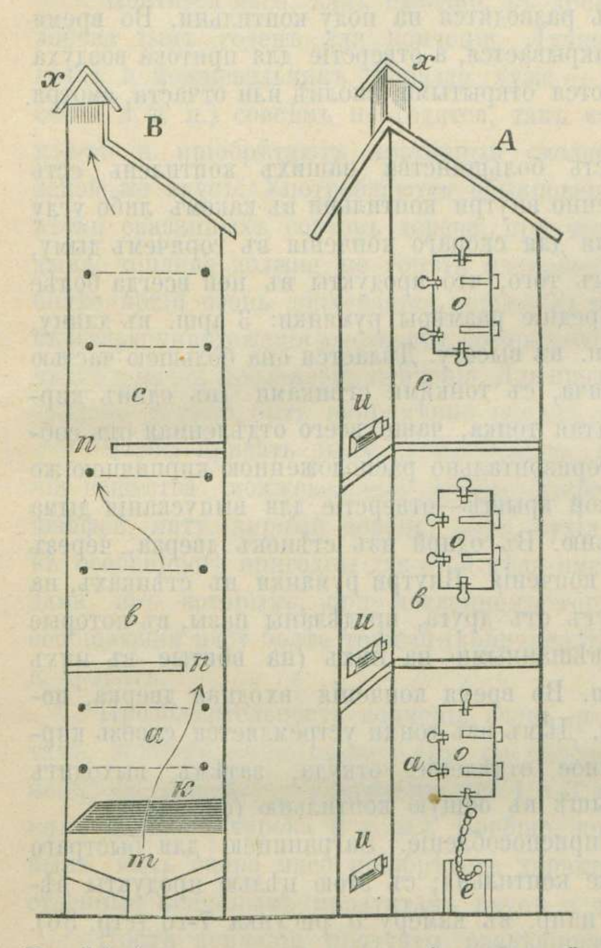


Рис. 7-й. Французская коптильня: *A*—наружный видъ; *B*—внутреннее расположеніе.

Приводимъ здѣсь описаніе и рисунокъ (рис. 7-й) очень раціональнаго типа коптилень, употребительнаго во Франціи. На рис. 7-мъ представлены: наружный видъ *A* и внутреннее расположеніе *B* одной изъ коптилень этого типа. Коптильня, какъ видно, состоитъ изъ трехъ этажей или трехъ расположенныхъ другъ надъ другомъ камеръ. Ширина и длина коптильни одинаковы: и та и другая $2^1/_{10}$ арш. ($1^1/_2$ метра). Высота нижней камеры (*a*) $3^1/_2$ арш. ($2^1/_2$ метра), а каждой изъ двухъ выше расположенныхъ (средней *в* и верхней *c*) $2^4/_5$ арш. (2 метра). Общая высота коптильни (внутри) $9^1/_{10}$ арш. ($6^1/_2$ метровъ). Въ каждой камерѣ отворяющаяся наружу и плотно запирающаяся дверь (*o*, *o* и *o*), въ $1^2/_5$ арш. (1 метръ) высотою и $11^1/_4$ вершк. ($^1/_2$ метра) шириною.

Въ нижней части всѣхъ трехъ камеръ продѣланы отверстія *и*, *и*, *и*, приблизительно въ 3 кв. дюйма (около 20 кв. сант.) каждое, служащія для поддержанія въ камерахъ надлежащей циркуляціи воздуха и способствующія, черезъ это, свободному выведенію изъ нихъ дыма: застаиваніе въ камерахъ дыма можетъ быть причиною отложенія изъ него влажности, дѣйствующей вредно на продукты. Отверстія защищены отъ мухъ, мышей и т. п. металлическими сѣтками и снабжены подъемными рамками со стеклами, позволяющими открывать или прикрывать эти отверстія болѣе или менѣе, смотря по надобности.

Подъ нижнею камерою помѣщается топка (*т*), отдѣленная отъ нея желѣзною рѣшеткою (*к*), расположенною на разстояніи $1^2/_5$ арш. (1 метра) отъ топки. Рѣшетка эта, не мѣшая прохожденію дыма, препятствуетъ попаденію въ топку случайно сорвавшихся продуктовъ. Снаружи противъ топки устроено поддувало съ дверкою (*е*), подымающеюся на цѣпочкѣ: большимъ или меньшимъ открываніемъ (опусканіемъ) этой дверки регулируется притокъ воздуха къ топкѣ. Разорванными линіями (половина *B* рисунка) обозначены въ каждой камерѣ два ряда желѣзныхъ перекладинъ: каждому ряду соотвѣтствуютъ двѣ параллельныя перекладины, укрѣпленныя—каждая на разстояніи $2^1/_4$ вершк. (10 сант.) отъ соотвѣтствующей боковой стѣнки. Въ нижней камерѣ нижній рядъ перекладинъ отстоитъ на $2^1/_{10}$ арш. ($1^1/_2$ метра), а верхній рядъ на $3^1/_5$ арш. ($2^3/_{10}$ метра) отъ топки; въ двухъ другихъ камерахъ—нижній рядъ перекладинъ на $1^2/_5$ аршина (1 метръ), а верхній рядъ на $2^1/_2$ арш. ($1^8/_{10}$ метра) отъ пола данной камеры. На эти желѣзныя перекладины кладутся поперечно желѣзные пруты съ привѣшанными на нихъ продуктами для копченія. Камеры сообщаются между собою продѣланными въ полу ихъ отверстіями (*n*, *n*), около 5 кв. дюймовъ (30 кв. сант.) каждое. Стрѣлки на рисункѣ (половина *B*) указываютъ направленіе дыма—отъ топки (*т*), черезъ всѣ камеры, къ дымовой трубѣ (*x*). Стѣны и полы коптильни каменные или кирпичные; крыша черепичная; двери (*о*, *о*, *о*) и дверка (*е*) желѣзныя. Вообще въ составъ коптильни не входитъ ни куска дерева.

Приведенная на рис. 7-мъ форма коптильни, равно какъ и величина камеръ могутъ видоизмѣняться, смотря по имѣющемуся въ распоряженіи мѣсту, по обширности производства и т. п.; но существенныя правила постройки въ большинствѣ случаевъ остаются тѣ же.

Одно изъ очень важныхъ преимуществъ коптильни такого устройства заключается именно въ томъ, что въ ней имѣются отдѣльныя камеры, съ отдѣльнымъ входомъ и отдѣльною вентиляціею, для копченія горячимъ (камера *а*), теплымъ (камера *в*) и холоднымъ дымомъ (камера *с*)—удобство, которое оцѣнитъ всякій знатокъ дѣла.

Въ домашнемъ хозяйствѣ коптильнею служитъ нерѣдко дымовая труба кухоннаго очага. Въ такомъ случаѣ топить очагъ слѣдуетъ непремѣнно только дровами и, притомъ, дровами извѣстнаго сорта (см. стр. 34), а вѣшать въ трубѣ продукты для копченія — возможно выше, въ особенности нѣжные и мелкіе продукты, напр. колбасы (см. стр. 34).

Для домашняго производства можно устроить въ кухнѣ коптильню въ родѣ описанной на стр. 35 румянки, соединивъ отверстіе въ ея крышѣ съ дымовою трубою кухоннаго очага. Такая коптильня, какъ и румянка, понятно, пригодна только для горячаго быстраго копченія: для мелкихъ продуктовъ, назначенныхъ для варки, напр. для извѣстнаго сорта колбасъ, можетъ быть достаточно 1 — 3 часовъ.

На рис. 8-мъ изображена переносная коптильня малыхъ размѣровъ, весьма удобная для домашняго употребленія. *А* — деревянный ящикъ въ $2^1/_4$ арш. высотою, въ $1^1/_2$ арш. шириною и такой же длины, на ножкахъ, держащихъ его на разстояніи около $^3/_4$ арш. отъ пола, и съ герметически запирающеюся дверью *В*. Какъ ящикъ *А*, такъ и дверь *В* внутри выложены листовымъ желѣзомъ. Для навѣшиванія продуктовъ для копченія, въ верхней части ящика (внутри) укрѣплено параллельно нужное число желѣзныхъ прутьевъ. Въ крышѣ и въ днѣ ящика *А* продѣлано по круглому отверстію, около $2^1/_3$ дюйма въ діаметрѣ каждое. Въ верхнее отверстіе плотно приспособляется достаточной длины дымоотводная труба *а*, а въ нижнее также плотно вставляется труба отъ передвижного очага *с в*. Очагъ состоитъ изъ топочной части *с*, съ продѣланными въ ней отверстіями для поддуванія, и плотно сидящей на ней крышки *в*, которая собственно и соединяется трубою съ нижнимъ отверстіемъ ящика *А*. Дѣйствіе коптильни видно изъ рисунка. Годится она, понятно, также только для горячаго копченія.

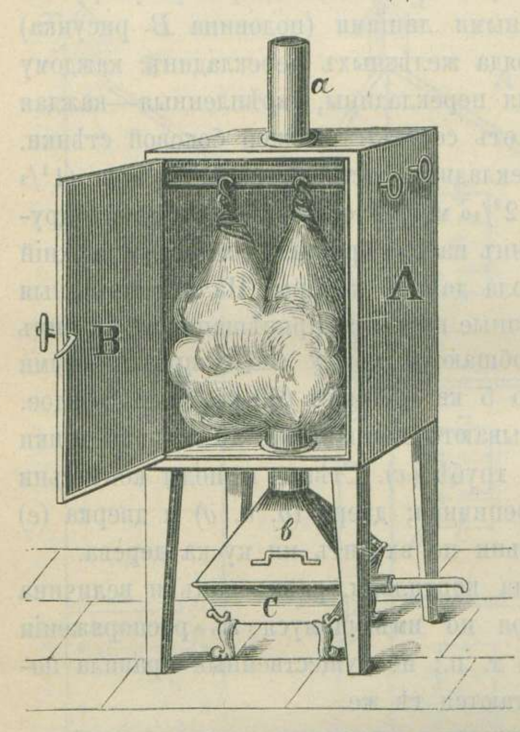


Рис. 8-й. Переносная коптильня.

Какъ переносная коптильня, у насъ иногда употребляется дубовая бочка безъ одного дна. Концомъ, изъ котораго вынуто дно, она ставится на подставки изъ камней (или кирпичей), на $^1/_2$ арш. выше земли. Въ оставшемся верхнемъ днѣ бочки по серединѣ приспособляется желѣзная дымовая труба, а вокругъ просверливаются дырки для навѣшиванія подлежащихъ копченію продуктовъ. Внизу, подъ бочкою, между камнями, растапливается надлежащее топливо (стр. 34).

Матеріалы, употребляемые въ колбасномъ производствѣ.

Существенный матеріалъ есть, конечно, мясо. Кромѣ свиного, употребляются различные другіе сорта мяса: чаще всего говядина и телятина, затѣмъ въ извѣстныхъ случаяхъ мясо домашнихъ и дикихъ птицъ, дикой козы, медвѣдя и проч. Вообще для колбаснаго производства можетъ быть

пригодно всякаго рода мясо. Но первое мѣсто занимаетъ, во всякомъ случаѣ, свинина.

Идутъ въ дѣло и внутренности: легкія, сердце, печенка, кишки, а также свиная кожа (шкурка), свиная головизна, щековина (щечина) быка и теленка и проч. Кишки, мочевой пузырь, иногда и желудокъ служатъ для набивки колбасъ, а изъ печенки приготовляется фаршъ для извѣстнаго сорта колбасъ, для такъ называемыхъ сыровъ изъ дичи и т. п.

Въ составъ нѣкоторыхъ колбасъ входятъ: кровь свиньи или теленка, иногда яйца, пшеничная мука и картофельный крахмалъ. Для фарша колбасы, извѣстной подъ названіемъ грюцвурстъ (Grüzwurst), употребляютъ гречневую, ячменную, овсяную или ржаную крупу. У нѣмцевъ фабрикуется также гороховая колбаса. Къ фаршу колбасъ, назначенныхъ для варки, нерѣдко прибавляется вода.

Къ необходимымъ матеріаламъ въ колбасномъ производствѣ принадлежатъ: соль и селитра, затѣмъ сахаръ и различнаго рода приправы. Въ Германіи и нѣкоторыхъ другихъ странахъ, какъ мы уже замѣтили, въ настоящее время очень распространено употребленіе такъ называемыхъ консервирующихъ солей, дѣйствующихъ антисептически (противогнилостно), вслѣдствіе содержанія въ нихъ буры или борной кислоты (стр. 17—18).

Соль употребляется какъ бѣлая, такъ и сѣрая: главнымъ образомъ для посолки мяса и колбаснаго фарша, а также въ видѣ приправы при изготовленіи различныхъ колбасныхъ продуктовъ.

Селитра—только при посолкѣ мяса и колбаснаго фарша.

Сахаръ—при посолкѣ мяса и какъ приправа.

Относительно консервирующихъ солей—см. стр. 18.

Изъ приправъ, кромѣ соли и сахара, употребляются: черный и бѣлый перецъ (горошкомъ, полугорошкомъ и толченый), стручковый или кайенскій перецъ, гвоздичный или англійскій перецъ (пиментъ), корица, гвоздика, лавровый листъ, мускатный орѣхъ и мускатный цвѣтъ, кишнецъ[1]), тминъ, тиміянъ, майоранъ, кардамонъ, тертая лимонная цедра, чеснокъ, лукъ, эшалотъ, трюфели, фисташки, тертая хлѣбная корка, коровье масло, уксусъ, коньякъ, ромъ, мадера, портвейнъ и другія вина.

Для подкрашиванія нѣкоторыхъ колбасныхъ продуктовъ могутъ служить слѣдующія безвредныя краски:

въ желтый цвѣтъ—шафранъ, куркума, жженый сахаръ или лукъ;

въ красный цвѣтъ—кошениль, карминъ, карминовые лаки и орсель;

въ бурый цвѣтъ—жженый сахаръ или лукъ, сокъ фіалокъ.

---

[1]) Кишнецъ, колядра или колендра (Coriandrum sativum). Какъ приправа, употребляется сѣмя кишнеца.

Кухня, инструменты, орудія и приборы, употребляемые въ колбасномъ производствѣ.

Кухня колбасной есть мастерская, въ которой совершаются всѣ операціи колбаснаго производства, за исключеніемъ посолки и копченія, нуждающихся, какъ мы видѣли выше, въ особыхъ приспособленныхъ для того помѣщеніяхъ (стр. 15 и 31).

Очень удобно для кухни подвальное помѣщеніе, которое, однако, непремѣнно должно быть достаточно свѣтло (или, по крайней мѣрѣ, хорошо освѣщено искусственнымъ свѣтомъ), сухо и надлежащимъ образомъ вентилируемо.

Гдѣ возможно, кухня должна быть снабжена водопроводомъ для чистой воды и необходимыми приспособленіями для отвода грязной воды и для удаленія отбросовъ и проч. Стѣны и потолки гладкіе, выбѣленные или, еще лучше, выкрашенные свѣтлою масляною краскою; полъ цементный или каменный лещадный (на цементѣ), иногда мозаичный мраморный, съ небольшимъ уклономъ въ одну сторону—именно для стока грязной воды.

Одна изъ самыхъ главныхъ принадлежностей колбасной, какъ и всякой другой, кухни есть, конечно, хорошій кухонный очагъ. Относительно лучшей системы устройства кухоннаго очага см. соч. Д-ра Симонова и Г. Войницкаго подъ заглавіемъ *Домашнее отопленіе* — стр. 77 — 83. Что касается размѣровъ, то въ этомъ отношеніи руководствуются потребностями дѣла.

Кромѣ очага, въ кухнѣ должны быть одинъ или два луженыхъ внутри мѣдныхъ или желѣзныхъ котла, обложенныхъ кирпичемъ, прикрытымъ снаружи листовымъ желѣзомъ, съ отдѣльною топкою для каждаго. При варкѣ въ мѣдныхъ котлахъ мясо и жиръ легче пригораютъ; притомъ, мѣдные котлы чистятся труднѣе и, по цѣнѣ, гораздо дороже желѣзныхъ. Размѣры котловъ—смотря по надобности.

Столы лучше всего мраморные. Если какой либо столъ у стѣны и разложенныя на немъ груды мяса должны прилегать къ стѣнѣ, то и эта стѣна, до нужной высоты, должна быть облицована мраморомъ же или изразцомъ.

Относительно орудій и инструментовъ колбасная кухня должна быть снабжена вообще всѣми необходимыми принадлежностями хорошей обыкновенной кухни. Къ орудіямъ и инструментамъ, спеціально употребляемымъ въ колбасномъ производствѣ, относятся: особаго устройства мясорубки—для измельченія мяса въ фаршъ; колбасные шприцы—для набивки кишекъ фаршемъ; механическія мѣсилки—для размѣшиванія фарша; цилиндры изъ бѣ-

лаго желѣза для выдерживанія фарша на холоду; прессы для выжиманія топленаго сала изъ шкварокъ и нѣкоторые другіе, о которыхъ будетъ говорено въ своемъ мѣстѣ, при описаніи приготовленія различныхъ продуктовъ колбаснаго производства.

Въ Германіи и у насъ очень распространена мясорубка, изображенная въ *A* на рис. 9-мъ и извѣстная у нѣмцевъ подъ названіемъ Wiegemesser. Мы назовемъ ее нѣмецкою мясорубкою. Какъ видно на рисункѣ, она состоитъ изъ нѣсколькихъ соединенныхъ между собою полукругло-изогнутыхъ ножей съ двумя прикрѣпленными къ нимъ ручками. Вѣсъ и размѣры мясорубки, а равно степень изогнутости ножей видоизмѣняются, смотря по тому, назначается ли она для одного, двухъ или трехъ работниковъ. Вѣсъ мясорубки въ 6 ножей для одного работника приблизительно около 2 торг. центнер. (6 пуд. 4$^1/_5$ фунт.); длина ея 77 сант. (30$^1/_3$ дюйм.) и ширина 52 сант. (около 20$^1/_2$ дюйм.); діаметръ изгиба ножей 15 сант. (5$^9/_{10}$ дюйм.). Для двухъ—трехъ работниковъ мясорубки дѣлаются соотвѣтственно тяжелѣе и длиннѣе, а самые ножи нѣсколько менѣе изогнутыми. Ножей можетъ быть не 6, какъ на рисункѣ, а менѣе: 2—3—4—5; но при маломъ числѣ ножей мясорубка недостаточно устойчива и, вслѣдствіе этого, легко выходитъ изъ равновѣсія, что затрудняетъ работу и портитъ дерево, на которомъ производится рубка мяса. Точно также затрудняютъ работу и портятъ дерево мясорубки съ слишкомъ изогнутыми ножами.

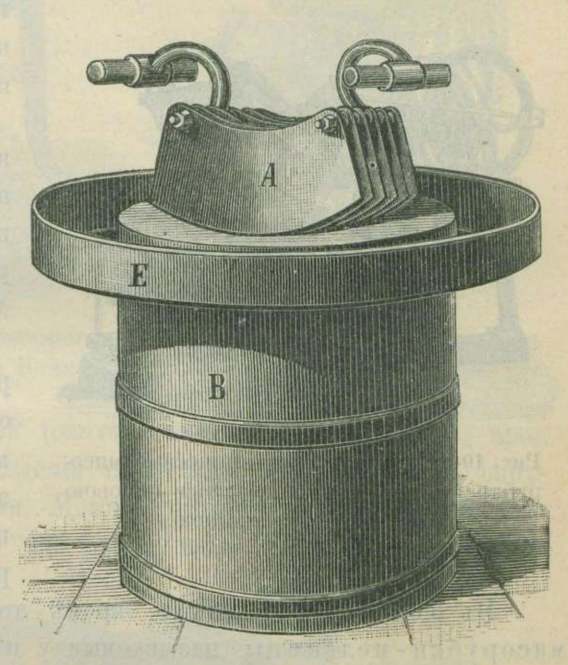


Рис. 9-й. Нѣмецкая ручная мясорубка.

Рубка мяса нѣмецкою мясорубкою совершается на деревянномъ чурбанѣ, который нѣмецкіе колбасники называютъ Wiegeblock, а наши — просто блокъ. На рис. 9-мъ блокъ изображенъ въ *B*. Верхняя рабочая поверхность блока, обыкновенно слегка выпуклая, выстилается торцомъ изъ твердаго нехрупкаго дерева, но не изъ дуба, отъ котораго мясо чернѣетъ, а, напримѣръ, изъ березы или, лучше всего, изъ бѣлаго бука (граба) или карагача. Размѣры рабочей поверхности блока должны соотвѣтствовать длинѣ мясорубки. На рисункѣ поверхность эта окружена круглымъ желобомъ *E* изъ бѣлаго желѣза—для задерживанія падающихъ при рубкѣ частей мяса.



Приводится въ дѣйствіе мясорубка раскачиваніемъ ея по длинѣ за ручки. Работаетъ она, такъ сказать, собственною тяжестью, безъ большого усилія со стороны рабочихъ. Во время работы мясо постоянно подвигаютъ деревянною лопаткою подъ ножи мясорубки; этою же лопаткою снимаютъ съ блока готовый фаршъ.

Само собою разумѣется, что какъ мясорубка, такъ и блокъ съ деревянною лопаткою должны быть содержимы въ совершенной чистотѣ. Мясорубка разборная, и послѣ работы ее, для чистки, каждый разъ разбираютъ. Рабочая поверхность блока, послѣ тщательнаго удаленія съ нея фарша сказанною лопаткою, чистится желѣзнымъ скребкомъ, въ видѣ мотыги, и затѣмъ обмывается сначала крутымъ кипяткомъ со щелочью (содою), а потомъ чистою водою.

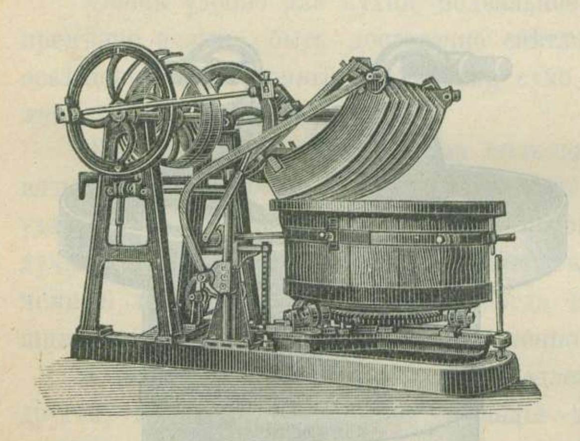


Рис. 10-й. Нѣмецкая механическая мясорубка, приводимая въ дѣйствіе паровою или газовою машиною.

Въ большихъ колбасныхъ заведеніяхъ употребляются Wiegemesser, приводимые въ дѣйствіе паровою или газовою машиною. На рис. 10-мъ показанъ образецъ подобной мясорубки.

Описанная нѣмецкая мясорубка отличается чистотою работы; она не рветъ и не раздавливаетъ мясо, а именно рѣжетъ его — въ этомъ очень большое ея преимущество передъ всѣми другими мясорубками.

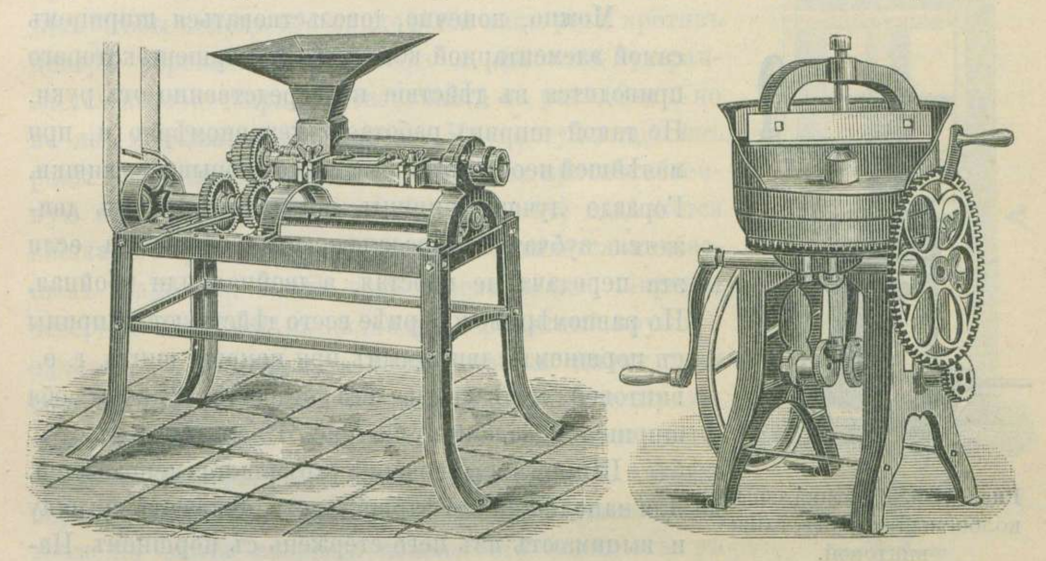
Въ большихъ колбасныхъ, кромѣ этой мясорубки, употребляютъ еще мясорубки-мельницы, называемыя у нѣмцевъ Fleischwolf или просто Wolf, а у насъ—волчкомъ. Эти мясорубки работаютъ скорѣе, но, не смотря на всѣ новѣйшія усовершенствованія, все таки до извѣстной степени рвутъ, давятъ и разгорячаютъ мясо, а потому пригодны болѣе для рубки варенаго, а не сырого мяса, или хотя и сырого, но назначеннаго для начинки тѣхъ колбасъ, которыя употребляются вареными. На рис. 11-мъ представлена одна изъ такихъ мясорубокъ фабрики Воммера (W. Wommer in Leipzig).

Во Франціи извѣстны подобныя машины Марешаля (Mareschal) и Тюссо (Tussaud): обѣ съ только что указанными недостатками всѣхъ мясорубокъ-мельницъ.

Въ послѣднее время появились особаго устройства американскія мясорубки, которыя, какъ говорятъ, обладаютъ достоинствами нѣмецкой мясорубки, т. е., рѣжутъ, а не рвутъ мясо, при чемъ работаютъ гораздо быстрѣе и занимаютъ сравнительно мало мѣста. Но онѣ пока весьма дороги. На рис. 12-мъ

приведенъ образчикъ ручной американской мясорубки; но есть и приспособленныя для работы при помощи паровыхъ или газовыхъ двигателей.

Въ домашнемъ хозяйствѣ предназначенныя на колбасы мясо и сало могутъ быть изрублены въ фаршъ при помощи обыкновеннаго кухоннаго



Рит. 11-й. Мясорубка-мельница, приводимая въ дѣйствіе паромъ или газомъ, фабрики Воммера. **Рис. 12-й.** Американская ручная мясорубка.

ножа и топора, на березовой доскѣ (около 1 арш. длиною и въ $^1/_2$ арш. шириною), которая, для предупрежденія сваливанія съ нея фарша, окружается съ трехъ сторонъ выступами. Можно употреблять для той же цѣли общеизвѣстную кухонную машинку для рубки мяса. Но острый ножъ или

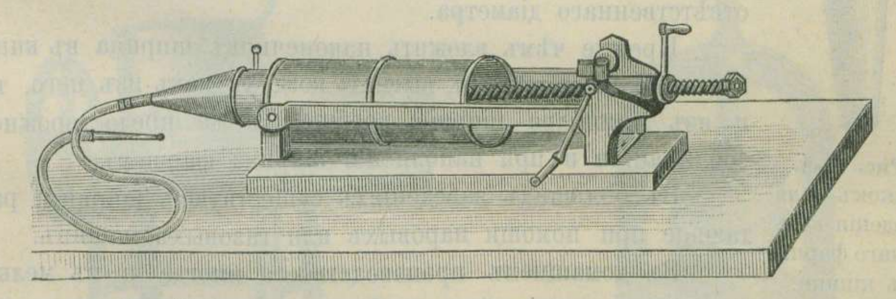


Рис. 13-й. Горизонтальный колбасный винтовой шприцъ.

топоръ лучше, потому что кухонныя машинки именно сильно давятъ, рвутъ и разгорячаютъ мясо.

Колбасные шприцы, т. е., шприцы для набивки кишекъ колбаснымъ фаршемъ. Устройство ихъ такое же, какъ и всѣхъ вообще шприцовъ. Употребляются какъ горизонтальные, такъ и вертикальные шприцы: на рис. 13-мъ и 14-мъ показаны образцы того и другого. Вертикальные шприцы

пригоднѣе для набивки кишекъ мягкою или даже полужидкою массою, употребляемою, напр., при изготовленіи кровеныхъ, ливерныхъ и вообще большинства колбасъ, назначенныхъ для варки. Напротивъ того, набивку болѣе плотнымъ фаршемъ лучше производить горизонтальнымъ шприцомъ.

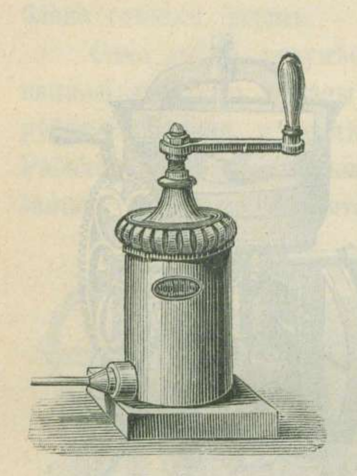


Рис. 14-й. Вертикальный колбасный шприцъ, также винтовой.

Можно, конечно, довольствоваться шприцомъ самой элементарной конструкціи, поршень котораго приводится въ дѣйствіе непосредственно отъ руки. Но такой шприцъ работаетъ неравномѣрно и, при малѣйшей неосторожности, легко прорываетъ кишки. Гораздо лучше шприцы, поршень которыхъ движется зубчатою передачею, въ особенности если эта передача не простая, а двойная или тройная. Но равномѣрнѣе и вѣрнѣе всего дѣйствуютъ шприцы съ поршнемъ, движимымъ при помощи винта, т. е., винтовой нарѣзки на его стержнѣ. Таковы оба шприца, показанные на рис. 13-мъ и 14-мъ.

Шприцъ обыкновенно укрѣпляется неподвижно. Для наполненія его фаршемъ, отвинчиваютъ крышку и вынимаютъ изъ него стержень съ поршнемъ. Наполнивъ цилиндръ шприца вплотную фаршемъ, снова вкладываютъ поршень, навинчиваютъ крышку и, приведя поршень въ движеніе, вгоняютъ фаршъ въ кишку, надѣтую на узкій конецъ шприца. Такъ какъ кишки бываютъ различной толщины, то къ узкому концу шприца предварительно приспособляютъ (при помощи каучуковой трубки) полый метталлическій наконечникъ соотвѣтственнаго діаметра.

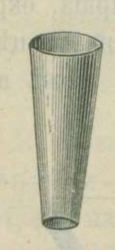


Рис. 15-й. Рожокъ—для введенія колбаснаго фарша въ кишки.

Прежде чѣмъ вложить наконечникъ шприца въ кишку, нужно, по возможности, выгнать воздухъ какъ изъ него, такъ и изъ цилиндра шприца вообще. Та же предосторожность соблюдается и при наполненіи шприца фаршемъ.

Въ большихъ заведеніяхъ существуютъ шприцы, работающіе при помощи паровыхъ или газовыхъ машинъ.

Въ домашнемъ производствѣ, а иногда и въ мелкихъ колбасныхъ заведеніяхъ, вмѣсто шприца, набиваютъ колбасы фаршемъ при помощи **рожка**, т. е., роговой или жестяной конической трубки (рис. 15-й), узкій конецъ которой вставляется въ кишку, а черезъ широкій вводится фаршъ.

Но, въ случаѣ желанія, и для домашняго производства легко можетъ быть устроенъ хозяйственными средствами хорошій неподвижный винтовой шприцъ (рис. 16-й). Внутри неподвижно укрѣпленной горизонтальной деревянной рамы *A* неподвижно же вставляется деревянный цилиндръ *a*,

суженный у одного конца—*в*; этотъ узкій конецъ долженъ выступать за передній конецъ рамы. Сквозь снабженное винтовою нарѣзкою отверстіе въ поперечной перекладинѣ задняго конца рамы пропускается достаточной длины деревянный винтъ *е*, такъ чтобы конецъ его приходился какъ разъ противъ центра деревяннаго цилиндра *а*. Словомъ устраивается подобіе шприца, показаннаго на рис. 13-мъ, но не изъ металла, а изъ дерева. На выступающій изъ рамы узкій конецъ цилиндра *в* или на приспособленную къ нему каучукомъ трубку (стр. 44) надѣвается кишка, а внутренность цилиндра наполняется колбаснымъ фаршемъ, послѣ чего черезъ заднее широкое отверстіе вводится въ цилиндръ деревянный кружокъ одинаковаго діаметра съ внутренностью цилиндра и снабженный съ наружной (задней) стороны центральнымъ углубленіемъ (гнѣздомъ). Кружокъ этотъ замѣняетъ здѣсь поршень, а пропущенный сквозь заднюю перекладину рамы винтъ *е*—стержень поршня. При движеніи винта впередъ, конецъ его попадаетъ въ углубленное гнѣздо деревяннаго кружка и, надавливая на послѣдній, прогоняетъ фаршъ въ кишку.

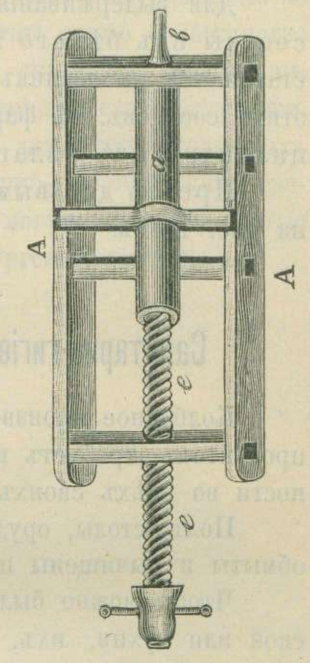
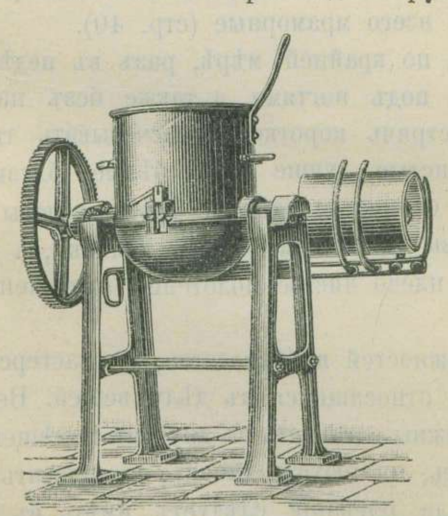
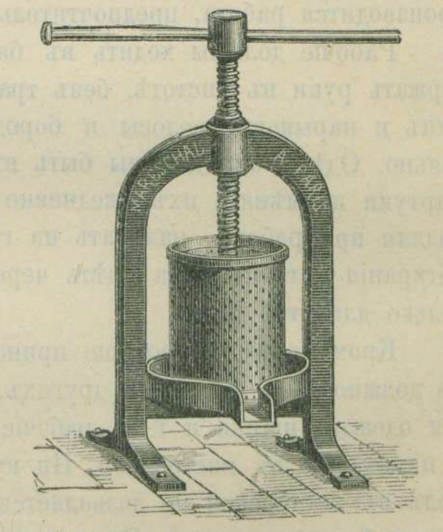


Рис. 16-й. Деревянный колбасный винтовой шприцъ.

Размѣшиваніе (продѣлываніе) нарубленнаго фарша обыкновенно производится руками на столахъ


Рис. 17-й. Механическая мѣсилка.


Рис. 18-й. Прессъ для выжиманія топленаго сала изъ шкварокъ.

или въ приспособленной для того посудинѣ, напр. въ корытѣ. Но во многихъ большихъ заведеніяхъ ручное размѣшиваніе фарша замѣняется машин-

нымъ — при помощи механическихъ мѣсилокъ, одинъ изъ образчиковъ которыхъ представленъ на рис. 17-мъ.

Для выдерживанія фарша на холоду употребляются цилиндрическіе сосуды изъ бѣлаго желѣза, которые, по наполненіи ихъ фаршемъ, выставляются на ледникъ. Чтобы охлажденіе фарша шло равномѣрнѣе, внутрь этихъ сосудовъ, въ фаршъ, помѣщаются наполненные льдомъ небольшіе цилиндры изъ бѣлаго же желѣза.

Прессъ для выжиманія топленаго сала изъ шкварокъ показанъ на рис. 18-мъ.

Санитарно-гигіеническая сторона колбаснаго производства.

Колбасное производство, какъ и всякое другое производство пищевыхъ продуктовъ, требуетъ величайшей чистоты и самой педантической опрятности во всѣхъ своихъ подробностяхъ.

Полъ, столы, орудія, инструменты и посуда должны быть тщательно обмыты и вычищены по окончаніи каждой работы.

Чтобы можно было также мыть стѣны и потолокъ колбасной мастерской или кухни, ихъ, какъ уже сказано было на стр. 40, лучше всего окрашивать масляною краскою — именно свѣтлою, на которой легче замѣтить приставшую грязь.

Съ цѣлью же возможнаго поддержанія чистоты, столы, на которыхъ производится работа, предпочтительнѣе всего мраморные (стр. 40).

Рабочіе должны ходить въ баню, по крайней мѣрѣ, разъ въ недѣлю; держать руки въ чистотѣ, безъ траура подъ ногтями, а также безъ царапинъ и нарывовъ; волосы и бороду стричь коротко и расчесывать тщательно. Одѣты они должны быть въ чистые, лучше всего бѣлые, блузы и фартуки и смѣнять ихъ ежедневно по окончаніи работы. Чтобы волосы не падали при работѣ, надѣвать на головы чистые же бѣлые колпаки, а для обтиранія пота съ лица имѣть черезъ плечо чистое полотенце, назначенное только для этой цѣли.

Кромѣ орудій и вообще принадлежностей производства, въ мастерской не должно быть никакихъ другихъ, не относящихся къ дѣлу вещей. Верхнія одежды, шапки и т. п. рабочіе должны оставлять въ другомъ помѣщеніи, а никакъ не въ мастерской. Ни курить, ни нюхать табакъ, ни плевать на полъ въ мастерской не дозволяется (для плеванія слѣдуетъ имѣть въ мастерской плевальницы). Строго же запрещается не только спать, но даже прилечь въ ней.

Въ очень чистоплотныхъ колбасныхъ рабочіе при входѣ въ мастерскую должны снимать сапоги и замѣнять ихъ деревянными башмаками.

Само собою разумѣется, что провѣтриваться мастерская должна, по возможности, постоянно.

Весьма чисто содержатся мастерскія и вообще колбасныя заведенія во Франціи, особенно въ Парижѣ и въ Ліонѣ. Опрятны также большинство колбасныхъ въ Германіи, хотя, вслѣдствіе нѣмецкой скупости, онѣ значительно уступаютъ французскимъ въ смыслѣ комфортабельности обстановки. Что касается нашихъ колбасныхъ, то очень многія даже изъ столичныхъ далеко не удовлетворяютъ указаннымъ выше санитарно-гигіеническимъ требованіямъ, доказательствомъ чему, между прочимъ, могутъ служить частые протоколы, составляемые по этому предмету петербургскою полиціею.

Само собою разумѣется, что провѣтриваться мастерская должна, по возможности, постоянно.

Весьма чисто содержатся мастерскія и вообще подобныя заведенія во Франціи, особенно въ Парижѣ и въ Ліонѣ. Опрятны также большинство подобныхъ въ Германіи, хотя, вслѣдствіе нѣмецкой скупости, онѣ значительно уступаютъ французскимъ въ смыслѣ комфортабельности обстановки. Что касается нашихъ заведеній, то очень многія даже изъ столичныхъ далеко не удовлетворяютъ указаннымъ выше санитарно-гигиеническимъ требованіямъ, доказательствомъ чему, между прочимъ, могутъ служить частые протоколы, составляемые по этому предмету петербургскою полиціею.

Санитарно-гигиеническая сторона женскаго парикмахерства


T.V.
24
25
27
26_a
26_b
29
28
30

СПЕЦІАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Всѣ продукты колбаснаго производства могутъ быть раздѣлены на два главные отдѣла: 1) продукты нефаршированные, къ которымъ принадлежатъ ветчина, соленый и копченый языки, свиное сало и т. п.; 2) продукты фаршированные, заключающіе въ себѣ всѣ сорты колбасъ, колбасокъ, сосисекъ и сходныхъ съ ними колбасныхъ издѣлій.

Продукты нефаршированные.

Т. е., продукты, приготовляемые изъ цѣльныхъ (не рубленыхъ) кусковъ мяса. Сюда относятся: ветчина въ формѣ окороковъ, рулетъ и пр., свиная ножка, соленое и копченое свиное сало, соленая и копченая свиная грудинка, итальянская ветчинная колбаса, полендвица, соленые и копченые языки, солонина и рулетъ изъ нея, гамбургская копченая говядина, гусиный полотокъ, гусиный окорочекъ и нѣкоторые другіе колбасные препараты.

Ветчина.

Подъ именемъ ветчины обыкновенно разумѣютъ соленую и затѣмъ прокопченую свинину; впрочемъ, иногда, а въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ даже постоянно (стр. 33) свиное мясо только солятъ, но не коптятъ, при чемъ полученный продуктъ все-таки сохраняетъ названіе ветчины. Съ другой стороны, въ подраженіе свиной ветчинѣ, называютъ также ветчиною соленое и копченое мясо нѣкоторыхъ другихъ животныхъ; напр., у насъ извѣстна медвѣжья ветчина, въ Германіи приготовляютъ иногда телячью ветчину (Kalbsschinken). Для еврейской ветчины коптится говядина.

Чаще всего ветчина изготовляется въ формѣ заднихъ окороковъ, рѣже на нее идутъ передніе окорока (плечо), а иногда, кромѣ того, и другія части свиной туши.

Окорокъ.

Форма, которую придаютъ окорокамъ, а именно заднимъ окорокамъ [1]), до извѣстной степени видоизмѣняется, смотря по мѣстности.

Прежде всего можно отличать длинные и короткіе окорока.

---

[1]) Въ общежитіи и въ техникѣ подъ словомъ «окорокъ», безъ прилагательнаго, разумѣется обыкновенно задній окорокъ. Передній окорокъ всегда обозначается соотвѣтственнымъ прилагательнымъ.

Въ длинныхъ окорокахъ отдѣляется отъ туши, въ окорокъ, вся тазовая кость, иногда съ прирѣзкою къ ней двухъ послѣднихъ поясничныхъ позвонковъ, которые, впрочемъ, потомъ, послѣ варки или запеканія окорока, нерѣдко вынимаются изъ него [1]). Нога обрѣзается обыкновенно въ первомъ суставѣ ниже колѣна. Среднiй вѣсъ длиннаго окорока около 25—30 ф. Образецъ такого окорока представленъ на рис. 19-мъ.

Въ короткихъ окорокахъ съ окорокомъ отходитъ не вся тазовая кость: верхняя часть ея отпиливается. Приготовляются короткіе окорока пре-

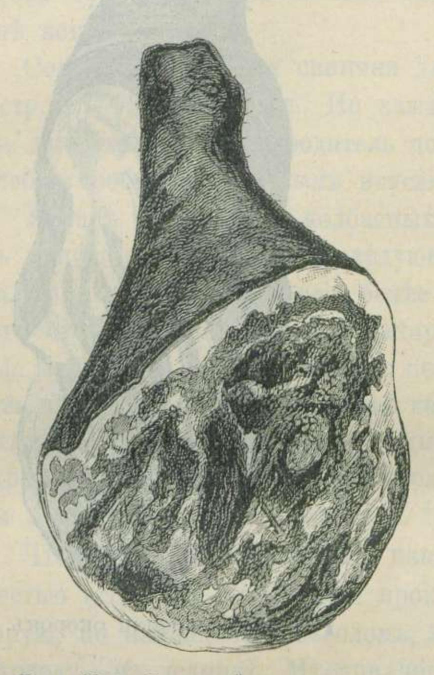


Рис. 19-й. Длинный окорокъ.



Рис. 20-й. Короткій окорокъ.

имущественно изъ молодыхъ свиней и вѣсятъ въ среднемъ около 15 ф. При американскомъ способѣ обработки, отрѣзъ окорока почти плоскій, сало его по краю обрѣзано косо, такъ что, когда окорокъ виситъ, видно только одно мясо. См. рис. 20-й.

Изъ различныхъ формъ окороковъ, извѣстныхъ въ продажѣ, приводимъ главнѣйшія.

Русскій тамбовскій окорокъ: рис. 21-й. Принадлежитъ къ длиннымъ окорокамъ. Среднiй вѣсъ около 25—30 ф.

Іоркскій окорокъ: рис. 22-й. Мясо обдѣлывается выпукло, а не плоско; нога отрѣзается довольно коротко. Вѣсъ отъ 15 до 20 ф.

Вестфальскій окорокъ: рис. 23-й. Отрѣзается отъ туши какъ длинный окорокъ, т. е. со всею тазовою костью; но нога обрѣзается очень коротко: почти у самаго окорока. Вѣсъ 16—20 ф.

---

[1]) Свободное извлеченіе этихъ костей послѣ варки или запеканія можетъ служить показателемъ готовности ветчины.

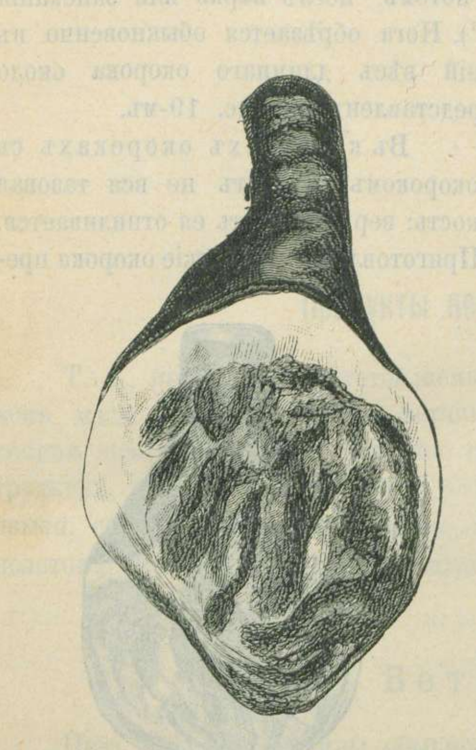


Рис. 21-й. Русскій тамбовскій окорокъ.



Рис. 22-й. Іоркскій окорокъ.



Рис. 23-й. Вестфальскій окорокъ.



Рис. 24-й. Гамбургскій окорокъ.

Гамбургскій окорокъ: рис. 24-й. Отличается четыреугольною формою обрѣза, съ плоскимъ верхнимъ краемъ и почти параллельными боками.

Кромѣ указанныхъ, на европейскихъ рынкахъ извѣстны и многіе другіе виды окороковъ: Армора, Манчестерскій, Стаффордширскій, Престонскій, Голштинскій, Ольденбургскій, Байонскій и пр.

Общую форму окорокъ получаетъ уже въ самомъ началѣ, при отдѣленіи его отъ туши; но окончательно обдѣлывается онъ послѣ соленія и даже послѣ копченія.

Солится и коптится свинина для ветчины по одному изъ описанныхъ на стр. 17—38 способовъ. Но каждая страна или мѣстность и, можно сказать, даже каждый производитель до извѣстной степени видоизмѣняютъ эти способы, сообразно мѣстнымъ вкусамъ и собственному опыту.

У насъ (въ нашихъ колбасныхъ) одинъ изъ употребительныхъ способовъ приготовленія ветчины слѣдующій. Отрѣзавъ отъ парной свиньи [1]) окорока, а если нужно, и другіе болѣе или менѣе крупные куски мяса, натираютъ ихъ солью, селитрою и сахаромъ: на пудъ мяса берется 3 ф. соли, $^1/_4$ ф. селитры и $^3/_4$ ф. сахарнаго песка. Натертые окорока и куски укладываютъ плотно въ кадку, пересыпая каждый указанною выше смѣсью соли съ селитрою и сахаромъ. Спустя 3—4 дня заливаютъ окорока и куски, въ уровень съ краями кадки, разсоломъ, приготовленнымъ на кипяченой водѣ: на 1 ведро воды 3 ф. соли, $^1/_4$ ф. селитры и $^3/_4$ ф. сахара.

Чтобы мясо не всплывало, накладываютъ на него дырчатый кругъ съ тяжестью (стр. 26). Еще лучше производить посолъ не въ кадкѣ, а въ бочкѣ, которую, по наполненіи разсоломъ, закупориваютъ. Держать кадку или бочку на холоду—на ледникѣ. Мѣсяца черезъ $2^1/_2$—3 мясо просаливается достаточно: становится малосольнымъ.

Если ветчина назначается для варки, то, вынувъ изъ кадки или бочки, ее старательно обмываютъ, просушиваютъ и подвергаютъ 5 дневному горячему копченію въ румянкѣ.

Когда ветчина, напротивъ того, должна идти въ употребленіе въ сыромъ видѣ—въ видѣ такъ называемаго вестфальскаго окорока, то окорокъ послѣ просолки обдѣлывается кругло, при чемъ тазовая кость удаляется изъ него на $^3/_4$ (остается въ окорокѣ только $^1/_4$); затѣмъ окорокъ, для извлеченія изъ него избытка соли, погружается на цѣлыя сутки въ ледяную воду, по вынутіи изъ которой, съ него сдираютъ или срѣзаютъ разбухшія въ водѣ пленки и пр., снова хорошенько обдѣлываютъ (округляютъ) его, провѣтриваютъ, просушиваютъ, посыпаютъ сквозь сито гороховою мукою (стр. 33—34) и подвергаютъ 2—4 недѣльному холодному копченію.

---

[1]) Иногда употребляютъ мороженую свинину; но ветчина изъ послѣдней несравненно хуже. У насъ съ этою цѣлью зимою доставляются въ столицы многія сотни тысячъ замороженныхъ свиныхъ окороковъ.

См. Табл. I: на рис. 3-мъ окорокъ копченой сырой (вестфальской) ветчины, а на рис. 4-мъ разрѣзъ копченой вареной ветчины.

Иногда, впрочемъ, вестфальскій окорокъ, по обдѣлкѣ, не коптится, а пускается въ провѣсъ, т. е., вѣшается въ сухомъ, прохладномъ и хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи, гдѣ онъ остается до надлежащей просушки— около года: это провѣсный вестфальскій окорокъ.

Въ Германіи во многихъ колбасныхъ солятъ ветчину подобнымъ же образомъ, съ нѣкоторыми видоизмѣненіями относительно пропорцій соли и селитры; послѣдняя тамъ нерѣдко, въ особенности лѣтомъ, замѣняется консервирующею солью (стр. 18).

Вотъ одинъ изъ образчиковъ. Окорокъ тщательно натирается слегка влажною смѣсью изъ 100 ч. соли и $3^1/_2$ ч. селитры, или же изъ 100 ч. соли, 3 ч. селитры и 12 ч. сахара, при чемъ этою же смѣсью заполняются всѣ отверстія и углубленія. Послѣ этого окорокъ кладется кожею внизъ въ назначенный для соленія сосудъ, дно котораго предварительно покрывается слоемъ соли. Для возможнаго устраненія доступа воздуха, всѣ свободные промежутки выполняются мелкими кусками мяса или даже гладкими камешками. Уложенный такимъ образомъ окорокъ придавливается дырчатою крышкою съ тяжестью. Черезъ нѣсколько дней сосудъ доливается однимъ изъ трехъ разсоловъ, показанныхъ на стр. 24 подъ № 5, № 6 и № 7 [1]), и оставляется въ подвалѣ, температура котораго не выше 8° Р (стр. 15). Заканчивается посолка черезъ 3—4—6 недѣль, смотря по окружающей температурѣ и по величинѣ окорока. При недостаточно прохладной внѣшней температурѣ, окорокъ иногда непосредственно опускается въ разсолъ, безъ предварительнаго сухого просаливанія его; разсолъ въ такомъ случаѣ долженъ содержать не менѣе 20—22 процентовъ соли, т. е., на 100 ч. воды не менѣе 25—$27^1/_2$ ч. соли.

Объ употребляемомъ въ Германскихъ колбасныхъ сухомъ просаливаніи свинины, въ томъ числѣ и окороковъ, см. стр. 20.

Коптится ветчина въ Германіи въ обыкновенной коптильнѣ (стр. 35—36), въ холодномъ или только тепломъ, но не въ горячемъ дыму; въ тепломъ приблизительно около 8 дней, а въ холодномъ до 4 и 6 недѣль. Передъ копченіемъ окорокъ погружаютъ на 8—10 часовъ въ прохладную воду—для извлеченія излишка соли и, затѣмъ, когда онъ пообсохнетъ, тщательно оскабливаютъ его ножемъ со стороны кожи.

Французскій способъ приготовленія ветчины. Обрѣзавъ и обдѣлавъ окорокъ, какъ слѣдуетъ, колотятъ его деревянною колотушкою, чтобы удалить изъ него остатки крови. Послѣ этого подвергаютъ его въ теченіе 3—4 дней сухому соленію такимъ образомъ: натираютъ его сначала селитрою, а потомъ солью съ примѣсью 10 процентовъ сахара; кладутъ на столъ, посыпаютъ толстымъ слоемъ сказанной смѣси соли съ сахаромъ; черезъ 2 дня повторяютъ ту же операцію натиранія и посыпанія селитрою, солью и сахаромъ. На третій или четвертый день, удаливъ съ окорока посыпанную на него соль и натеревъ его въ послѣдній разъ селитрою и солью съ сахаромъ, погружаютъ его въ приведенный на стр. 25 разсолъ № 8 и, придавивъ дырчатою крышкою съ тяжестью, оставляютъ его въ разсолѣ отъ 2 до 3 недѣль, смотря по величинѣ окорока. По окончаніи посолки, даютъ стечь, промываютъ окорокъ въ теченіе 2 часовъ проточною водою и растираютъ его въ водѣ рисовою щеткою; затѣмъ вѣшаютъ окорокъ недѣли на 2 въ сухое, прохладное и хорошо провѣтриваемое помѣщеніе, послѣ чего подвергаютъ его копченію. Если не желаютъ коптить

---

[1]) Разсолъ № 7 употребляютъ, когда желаютъ получить пикантную ароматическую ветчину (Gewürz-Schinken), при чемъ окорокъ, передъ положеніемъ его въ сосудъ для соленія, натирается обыкновенно показанною въ текстѣ смѣсью соли, селитры и сахара.

окорока, то его лучше не мыть послѣ посолки, а только вывѣшивать въ указанное выше хорошо вентилируемое прохладное помѣщеніе, гдѣ онъ можетъ сохраняться долго.

Знаменитые англійскіе іоркскіе окорока обыкновенно получаются при помощи сухого соленія, одинъ изъ хорошихъ способовъ примѣненія котораго описанъ нами на стр. 20—21. Обильное употребленіе сахара и частое повторенное перекладываніе кусковъ мяса составляютъ характеристику этого способа. Въ Америкѣ сахаръ часто замѣняютъ сахарною патокою.

Употребляется ветчина или сырою (стр. 55 — вестфальскій окорокъ), или вареною, или запеченою.

Варка ветчины.

Передъ варкою окорокъ вымачивается въ тепловатой водѣ отъ нѣсколькихъ часовъ до сутокъ и болѣе, смотря по степени его солености и продолжительности его храненія передъ тѣмъ. Очень соленые и высохшіе отъ долгаго храненія окорока вымачиваются, понятно, дольше, чѣмъ малосольные и свѣжеприготовленные. Послѣ вымачиванія, давъ стечь, кладутъ окорокъ въ холодную воду, въ которую, для вкуса, прибавляютъ луку, моркови, петрушки, лавроваго листа, тиміяна, гвоздики и т. п. [1]), а въ странахъ, богатыхъ виномъ, напр. во Франціи, также бутылку или двѣ бѣлаго вина. Окорокъ долженъ быть, конечно, вполнѣ покрытъ водою и обращенъ кожею вверхъ, такъ какъ въ этомъ положеніи цѣлѣе сохраняется подкожное сало. Какъ скоро вода закипитъ, снимаютъ пѣну и переставляютъ сосудъ (котелъ или кострюлю) съ яркаго на легкій огонь, такъ чтобы, затѣмъ, вода кипѣла только слегка (едва замѣтно): при сильномъ кипѣніи ветчина получается жесткою, малосочною. Продолжаютъ варку отъ 3 до 5 часовъ, смотря по величинѣ окорока и по тому, взятъ ли окорокъ отъ молодой или старой свиньи. Ветчина вполнѣ сварена, какъ скоро вилка, шпиговальная игла или даже соломина легко проникаетъ мякоть до самой кости, а мясо, прилегающее къ кости (у ручки), мягко на ощупь.

По окончаніи варки, окорокъ или тотчасъ же вынимаютъ изъ бульона, или же, переложивъ его въ каменную посудину, заливаютъ его въ ней тѣмъ же еще горячимъ бульономъ и даютъ остывать вмѣстѣ съ послѣднимъ. При остываніи въ бульонѣ, мясо окорока, какъ увѣряютъ, бываетъ нѣжнѣе. Но держать окорокъ въ бульонѣ лучше не до полнаго охлажденія, а удалять его изъ бульона, пока онъ еще тепелъ, такъ какъ при полномъ охлажденіи въ бульонѣ въ окорокѣ остается избытокъ влажности.

Отваръ или бульонъ, въ которомъ варились первые окорока, можетъ служить для варки послѣдующихъ окороковъ; варка въ готовомъ бульонѣ даже лучше, потому что при этомъ изъ мяса извлекается менѣе соковъ, чѣмъ при варкѣ въ водѣ. Но бульонъ долженъ быть свѣжій (неиспорченный).

---

[1]) Вообще приправъ, употребляемыхъ при изготовленіи мясныхъ бульоновъ и суповъ.

Хранятъ его на холоду и послѣ употребленія каждый разъ очищаютъ кипяченіемъ и отпѣниваніемъ—подобно тому, какъ это дѣлается при очищеніи кипяченіемъ стараго разсола (стр. 23). Если бульонъ, вслѣдствіе увариванія, окажется слишкомъ соленымъ, то его разбавляютъ водою.

Нѣкоторые колбасники предпочитаютъ класть окорока, для варки, въ кипящую воду (или бульонъ) и затѣмъ продолжаютъ варить на очень легкомъ огнѣ (едва кипитъ). Такъ именно поступаютъ многіе колбасники во Франціи и Германіи. У насъ такимъ образомъ чаще всего варятъ небольшіе куски ветчины (фунта въ $1^1/_2$ и около).

Запеканіе окороковъ.

Обдѣланный, какъ слѣдуетъ, окорокъ окружается слоемъ обыкновеннаго хлѣбнаго тѣста (изъ ржаной или пшеничной муки), пальца въ два толщиною, и печется въ хлѣбной печи около 3—4 часовъ, до тѣхъ поръ, пока указанная при варкѣ проба не удостовѣритъ его готовность (стр. 57). Когда вынутый изъ печи окорокъ вполнѣ остынетъ, на что требуется около 8—10 часовъ, удаляютъ образовавшуюся на немъ хлѣбную корку.

Запеченный окорокъ прочнѣе варенаго. Но пригоденъ этотъ способъ въ особенности для жесткихъ окороковъ отъ старыхъ свиней.

Рулетъ изъ ветчины.

Рулетъ приготовляется или изъ переднихъ окороковъ вмѣстѣ съ боковиною—передній рулетъ, или изъ заднихъ окороковъ—задній рулетъ. Въ томъ и другомъ случаѣ осторожно удаляютъ изъ окороковъ всѣ кости, оставляя кожу нетронутою, складываютъ окорока по двое, внутренними частями другъ къ другу, и погружаютъ ихъ недѣли на 4 въ соляной разсолъ такой крѣпости, чтобы въ немъ плавало свѣжее куриное яйцо, при чемъ на 1 ведро разсола прибавляютъ 40 зол. селитры и, по желанію и вкусу, слѣдующія приправы: лавровый листъ, обыкновенный и гвоздичный (англійскій) перецъ, гвоздику, кишнецъ [1]), можжевеловыя ягоды, сахарный песокъ и лукъ (немного). По окончаніи просола, вынутые изъ разсола куски очищаются ножемъ отъ слизи, приставшихъ къ нимъ зеренъ перца и пр., выравниваются (излишнія возвышенія срѣзываются, а углубленія заполняются обрѣзками), свертываются по длинѣ въ роликъ, кожею наружу, и зашнуровываются плотно бичевкою, совершенно такъ же, какъ это объяснено ниже при описаніи Итальянской ветчинной колбасы (стр. 61). Образовавшіеся послѣ шнуровки выступы и неровности срѣзаются и сглаживаются, послѣ чего рулетъ поступаетъ въ коптильню на $1^1/_2$—2 недѣли. См. Табл. II, рис. 5-й.

---

[1]) См. прим. на стр. 39.

Въ Германіи, кромѣ только что описаннаго рулета изъ ветчины (Roll-oder Wickel-Schinken), приготовляютъ еще ветчину въ пузырѣ (Blasen-Schinken). Удаливъ, какъ сказано, изъ окорока кости, срѣзаютъ съ него кожу съ саломъ, такъ чтобы на окорокѣ оставался слой сала въ 1 сант. (въ палецъ) толщиною. Обдѣлываютъ окорокъ въ формѣ яйца и солятъ въ разсолѣ, какъ обыкновенный рулетъ. Послѣ солки обмываютъ и, давъ нѣсколько обсохнуть, вкладываютъ въ бычачій пузырь подходящей величины. Завязавъ пузырь, шнуруютъ бичевою, какъ при обыкновенномъ рулетѣ, и, затѣмъ, подвергаютъ копченію.

Во Франціи подобнаго рода ветчина безъ костей, послѣ соленія и варки, прессуется въ приспособленныя для того формы (moule à jambon désossé).

Ветчина изъ окорока дикаго кабана.

Приготовляется совершенно такъ же, какъ изъ окорока домашней свиньи (стр. 55—57). У дикаго кабана нѣтъ подкожнаго сала (шпека), но можетъ быть болѣе или менѣе межмышечнаго жира, смотря по степени откормленности животнаго. Употребленіе ароматическихъ веществъ очень умѣстно именно при солкѣ окороковъ дикаго кабана: стр. 22 и №№ 7—11 разсоловъ на стр. 24—25. Хорошая ветчина получается только изъ молодыхъ животныхъ: мясо старыхъ кабановъ слишкомъ жестко.

Медвѣжья ветчина.

Отъ только что убитаго медвѣдя отрѣзаютъ окорока и солятъ ихъ совершенно такъ-же, какъ свиные окорока (стр. 55—56). При обыкновенно употребительномъ у насъ способѣ посолки (стр. 55) медвѣжьи окорока просаливаются мѣсяца черезъ $2^1/_2$. Вынувъ изъ разсола, ихъ вѣшаютъ на 5 час. въ горячую коптильню (румянку); затѣмъ, остудивъ въ холодномъ помѣщеніи, подвергаютъ ихъ въ теченіе около 3 недѣль холодному копченію. См. Табл. II, рис. 6-й.

Заграницею, напр. во Франціи, иногда подвергаютъ соленію и копченію молочныхъ поросятъ. Заливаютъ поросенка некрѣпкимъ разсоломъ, приправленнымъ лавровымъ листомъ, тиміяномъ и кишнецомъ[1]). Продержавъ поросенка въ разсолѣ 4 сутокъ, даютъ стечь, обмываютъ, просушиваютъ въ теченіе нѣсколькихъ часовъ и подвергаютъ легкому копченію. Для употребленія, варятъ въ слегка посоленномъ бульонѣ, въ который при этомъ прибавляютъ бутылку бѣлаго вина, нѣсколько морковокъ и начиненную пряностями луковицу. Сервируютъ обыкновенно или съ какими-нибудь овощами, или подъ соусомъ remoulade (приготовляется изъ яичныхъ желтковъ, прованскаго масла, уксуса и горчицы, съ приправою соли, перца, эшалотъ, эстрагона и корнишоновъ).

Въ Германіи нѣкоторые колбасники приготовляютъ ветчину изъ телячьихъ окороковъ (Kalbsschinken). Для этой цѣли пригодны преимущественно хорошо откормленные 4—6 недѣльные телята, такъ какъ окорока болѣе старыхъ телятъ слишкомъ велики и потому просаливаются очень медленно. Можно и не вынимать изъ окорока главной кости; въ такомъ случаѣ ветчина сохраняетъ наружный видъ окорока. Но

---

[1]) См. прим. на стр. 39.

чаще ее приготовляютъ въ формѣ рулета. Вынувъ изъ окорока осторожно всѣ кости, по возможности, не нарушая цѣлости его, кладутъ его въ хорошій разсолъ, напр. въ разсолъ, приведенный на стр. 24 подъ № 1 (но селитру въ этомъ разсолѣ лучше замѣнить консервирующею солью: стр. 18). По истеченіи 8—12, иногда 16 дней, вынимаютъ окорокъ изъ разсола, вымачиваютъ его въ чистой водѣ около $^{1}/_{2}$ часа и свертываютъ его въ рулетъ [1]), который зашнуровываютъ, какъ рулетъ изъ свиной ветчины (стр. 58). Давъ хорошенько обсохнуть, вкладываютъ рулетъ въ холстинный мѣшокъ и подвергаютъ его, въ мѣшкѣ, копченію до тѣхъ поръ, пока онъ не окрасится снаружи въ свѣтло-желтый цвѣтъ. Ѣсть телячью ветчину можно сырою или вареною. Въ первомъ случаѣ ее послѣ копченія еще просушиваютъ (обвяливаютъ) въ теченіе извѣстнаго времени. Во второмъ — варятъ немедленно, какъ обыкновенную (свиную) ветчину (стр. 57), отъ 3 до 4 часовъ.

Свиная грудинка [2]).

Для соленія и копченія грудинки вырубаются всегда изъ парныхъ [3]) и, притомъ, по преимуществу молодыхъ свиней. Обдѣланныя грудинки кладутся для просаливанія въ обыкновенный крѣпкій соляной разсолъ съ селитрой (стр. 21—25) и держатся въ немъ на льду около 2 недѣль, послѣ чего ихъ вынимаютъ изъ разсола и, вытеревъ на сухо, подвергаютъ недѣльному копченію въ холодномъ дыму. Иногда, впрочемъ, грудинки только солятся, но не коптятся. См. Табл. II, рис. 7-й: соленая и копченая свиная грудинка [4]).

Свиная ножка.

Свиная ножка, извѣстная у французовъ подъ названіемъ jambonneau, есть подбедерокъ свиньи. Отдѣливъ подбедерокъ, съ подбедерочною костью, въ суставѣ отъ бедра и отрубивъ вершка два отъ нижней части подбедерочной кости, кладутъ его для просолки въ довольно крѣпкій разсолъ, содержащій селитру [5]), и держатъ его въ разсолѣ на холоду отъ 8 дней до 2 недѣль, послѣ чего варятъ ножку въ бульонѣ (стр. 57) до готовности: мясо должно легко отставать отъ кости, но никакъ не разваливаться (см. также пробу на стр. 57). Вынувъ ножку изъ кипящаго бульона, тотчасъ же погружаютъ ее въ ледяную воду, гдѣ ее оставляютъ до полнаго охлажденія. Когда ножка вполнѣ остынетъ, обрѣзаютъ разбухшія пленки, хорошенько обравниваютъ, обливаютъ

---

[1]) Съ телятины послѣ убоя кожа, какъ извѣстно, сдирается, а потому телячій окорокъ не покрытъ кожею.

[2]) Кромѣ сала и нѣкотораго количества мяса, грудинка заключаетъ въ себѣ мягкую губчатую грудную кость съ прилегающими къ ней реберными хрящами.

[3]) Никогда изъ мороженыхъ.

[4]) Копченая грудинка весьма пригодна для малороссійскаго, польскаго или литовскаго борща, а также для венгерскаго гуляша и для горячей закуски подъ соусомъ изъ помидоровъ.

[5]) Въ тѣхъ случаяхъ, когда мы, при данномъ препаратѣ, не объясняемъ подробно способа соленія,—это значитъ, что посолка его производится по правиламъ, изложеннымъ въ общей части (стр. 14—32).

кипяткомъ и, пока она горяча и влажна, обсыпаютъ покрывающую ее кожу сухарями. См. Табл. II, рис. 8-й.

Чтобы мясо и кожа оттягивались при варкѣ вверхъ, къ толстой части ножки, и оставляли кость внизу свободною (какъ на рис. 8-мъ Табл. II), кожу и мясо въ нижней узкой части передъ варкою надрѣзаютъ кругообразно вплоть до кости. Образованный черезъ это небольшой отрѣзокъ кожи и мяса удаляютъ потомъ—послѣ варки, при окончательной обдѣлкѣ ножки. Одновременно же извлекаютъ вторую тонкую кость, находящуюся въ задней части подбедерка. Ножка лучше сохраняетъ форму, если послѣ варки остываетъ въ стоячемъ положеніи.

Французы оставляютъ ножку остывать въ бульонѣ, въ которомъ она варилась (стр. 57), и отдѣляютъ мясо отъ нижней части кости, отодвигая его кверху (къ толстой мясистой части), въ то время, когда ножка еще горяча. Отпиливаніе нижняго конца подбедерочной кости они производятъ уже у готовой вареной ножки.

Итальянская ветчинная колбаса.

Итальянская ветчинная колбаса, называемая чаще просто итальянскою ветчиною [1], приготовляется обыкновенно изъ шейной части свинины, безъ костей и безъ кожи, но съ достаточнымъ количествомъ сала; иногда прибавляютъ боковину. Раздѣливъ шейную часть на двѣ симметричныя половины, нарѣзаютъ каждую въ пласты вершковъ 6 длиною и отъ 3 до 4 вершковъ шириною. Нарѣзавъ, погружаютъ въ соляной разсолъ, приготовленный какъ для рулета изъ ветчины (стр. 58), и держатъ въ немъ 2—4 недѣли. Вынувъ мясо изъ разсола, очищаютъ его отъ плевы, разбухшихъ пленокъ и пр.; свертываютъ каждый пластъ по длинѣ, возможно плотнѣе, въ роликъ и вкладываютъ послѣдній въ бычью кишку соотвѣтствующихъ размѣровъ. Крѣпко стянувъ и завязавъ кишку, прошнуровываютъ снаружи бичевкою: надѣвъ петлю бичевки на одинъ конецъ колбасы, затягиваютъ туго; затѣмъ также туго обматываютъ колбасу поперекъ бичевкою спирально по направленію къ другому концу, дойдя до котораго, закрѣпляютъ бичевку около послѣдней петли спирали и прошнуровываютъ колбасу продольно по обѣимъ сторонамъ, послѣ чего закрѣпляютъ бичевку окончательно. Многіе накладываютъ на колбасу сначала одну (по самой срединѣ) или, лучше, двѣ (по одной съ каждой стороны) продольныя петли бичевки, а потомъ, закрѣпивъ продольныя петли, прошнуровываютъ поперекъ спирально, какъ объяснено выше. Вообще же объяснить шнуровку на словахъ трудно: лучше всего изучить ее на практикѣ (хотя бы на готовой колбасѣ). Начинать поперечную шнуровку слѣдуетъ всегда съ болѣе толстаго конца колбасы, располагать и стягивать петли возможно равномѣрнѣе, крѣпко прижимая колбасу къ столу во все время операціи: необходимо это для того, чтобы колбаса не искривилась и сохранила прямолинейную ровную форму. Могущіе образоваться, при

---

[1] Въ Италіи (Римѣ) извѣстна подъ именемъ Lonza.

стягиваніи спирали, пузырьки воздуха удаляютъ легкими уколами иглою. Производить шнуровку удобнѣе всего при помощи стальной или деревянной палочки, на которую наматывается бичевка. Зашнурованную колбасу подвергаютъ 5—7 дневному копченію въ общей коптильнѣ. См. Табл. II, рис. 9-й.

Полендвица.

Вырѣзаютъ хребтовую (котлетную) часть парной свинины (верхняя часть № V на рис. 1-мъ и 2-мъ, стр. 12) безъ костей, при чемъ удаляютъ съ нея всю кожу съ саломъ, оставляя на мясѣ только очень тонкій слой послѣдняго. Разрѣзаютъ мясо на пласты и подвергаютъ солкѣ. На 1 пудъ мяса берутъ 5 ф. соли, $^1/_4$ ф. селитры, 3 ф. сахарнаго песка, по $^1/_4$ ф. русскаго перца, гвоздичнаго (англійскаго) перца и лавроваго листа. Куски сначала натираютъ солью съ селитрою, затѣмъ, пересыпавъ ихъ сахарнымъ пескомъ и названными пряностями, кладутъ ихъ слоями въ подходящій сосудъ и заливаютъ болѣе или менѣе крѣпкимъ разсоломъ (стр. 21—25). Въ крѣпкомъ разсолѣ малосольная полендвица получается недѣли черезъ 4, а въ болѣе слабомъ черезъ 2—3 мѣсяца. Если 2—3 мѣсяца продержать полендвицу въ крѣпкомъ разсолѣ, то она будетъ слишкомъ солона и потому малоцѣнна. Вынутые изъ разсола куски вытираютъ на сухо и вкладываютъ въ особую часть бычьей синюхи (слѣпой кишки), извѣстную подъ названіемъ рожка. Плотно завязавъ кишку и отчасти прошнуровавъ колбасу, подвергаютъ ее копченію въ теченіе 5—7 дней. Полендвица хороша только изъ мяса молодыхъ тонкокожихъ свиней. Приготовленная изъ мяса борововъ или старыхъ свиней, она жестка и не вкусна. См. Табл. III, рис. 10-й.

По матеріалу и по приготовленію, полендвица, какъ мы видимъ, очень похожа на итальянскую ветчинную колбасу, отъ которой она отличается главнымъ образомъ меньшимъ содержаніемъ сала и отчасти способомъ посолки.

Въ Германіи продуктъ, похожій на полендвицу и на итальянскую ветчинную колбасу, приготовляется подъ именемъ Lachs-Schinken или Lachs-Rouladen. Удаливъ съ хребта свиной туши кожу и сало, срѣзаютъ вдоль и по обѣимъ сторонамъ хребта мясо безъ костей, въ видѣ двухъ длинныхъ пластовъ. Кладутъ эти пласты на 3—4 дня (не болѣе) въ одинъ изъ разсоловъ, показанныхъ на стр. 24. Затѣмъ, вынувъ пласты изъ разсола, вымачиваютъ ихъ $^1/_2$ часа въ чистой водѣ, даютъ стечь, разрѣзаютъ каждый поперечно пополамъ, смазываютъ внутреннюю ихъ поверхность (при помощи кисти) разсоломъ (съ цѣлью предупредить образованіе здѣсь сѣрыхъ пятенъ), складываютъ обѣ половинки каждаго пласта вмѣстѣ, внутреннею стороною другъ къ другу, и вкладываютъ ихъ въ этомъ положеніи въ не слишкомъ толстую слѣпую бычью кишку (свѣжую или хорошо вымоченную соленую: см. ниже.— Приготовленіе кишекъ и пр.). Плотно стянувъ и завязавъ кишку, прошнуровываютъ бичевою спирально—какъ итальянскую ветчинную колбасу (см. выше: стр. 61). Послѣ этого погружаютъ полученные рулеты на 8—12 секундъ въ кипящую воду и, когда они послѣ этого вполнѣ обсохнутъ (погруженіе въ кипящую воду дѣлается именно съ цѣлью ускорить ихъ просыханіе), подвергаютъ ихъ копченію—до красиваго темножелтаго окрашиванія снаружи.

Соленый и копченый языки.

Солятъ и коптятъ не только бычьи и коровьи, но также свиные и телячьи, а иногда даже бараньи языки. Въ нашихъ колбасныхъ солкѣ и копченію подвергаютъ чаще всего именно бычьи и коровьи языки.

Прежде всего нужно удостовѣриться въ доброкачественности языковъ: на языкахъ отъ здоровой скотины не должно быть ни красныхъ пятенъ, ни пузырей, ни язвъ, ни отслоекъ кожицы на поверхности.

Для солки, обсыпаютъ языки солью и селитрою въ должной пропорціи (стр. 55 и 20), или же натираютъ ихъ селитрою и солью, часто съ примѣсью сахара, затѣмъ, кладутъ послойно въ горшокъ и заливаютъ однимъ изъ разсоловъ, приведенныхъ на стр. 55 и 21—25. Очень пригоденъ для этого именно ароматическій разсолъ, указанный на стр. 24 подъ № 7. Большіе бычьи языки остаются въ разсолѣ до 12 дней и 3 недѣль; свиные и телячьи—болѣе короткій срокъ. Языкъ достаточно просоленъ, когда кончикъ его становится твердымъ; по другимъ—твердымъ долженъ сдѣлаться толстый задній конецъ языка (у глотки). Не вполнѣ просоленный языкъ послѣ варки, при разрѣзѣ, внутри не краснаго (какъ слѣдуетъ), а сѣроватаго или желтоватаго цвѣта.

Языкъ обыкновенно покрытъ въ извѣстныхъ мѣстахъ густымъ слизистымъ налетомъ, который, если его не снять, портитъ разсолъ. Поэтому, языкъ, передъ солкою, слѣдуетъ тщательно вымыть въ свѣжей водѣ, очищая его, при этомъ, щеткою, затѣмъ хорошенько вытереть чистою тряпкою [1]).

Въ жаркое лѣтнее время нѣкоторые колбасники во Франціи солятъ языки такъ. Погружаютъ языкъ на короткое время въ кипятокъ—пока покрывающая его кожица не станетъ легко сдираться; снимаютъ эту кожицу и, когда языкъ остылъ, посыпаютъ его, растирая, селитрою; затѣмъ, или погружаютъ его на 8 дней въ очень крѣпкій разсолъ, или кладутъ его на такой же срокъ въ смѣсь соли съ сахаромъ.

Послѣ просолки языки обыкновенно или тотчасъ же варятся и пускаются въ употребленіе, или же подвергаются еще и копченію. Въ послѣднемъ случаѣ языкъ передъ копченіемъ слѣдуетъ обмыть и просушить провѣтриваніемъ.

Если желаютъ сохранить соленые языки въ теченіе извѣстнаго времени въ сыромъ видѣ, то ихъ или оставляютъ въ разсолѣ, или же вѣшаютъ въ прохладномъ, сухомъ и хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи.

Коптятся языки въ прохладномъ дыму, для чего ихъ вѣшаютъ въ верхнюю часть коптильни—или въ натуральномъ видѣ, за петлю, прикрѣпленную къ ихъ узкому концу, или же вложенными въ кишку соотвѣтственныхъ размѣровъ, напр. въ слѣпую или прямую бычью кишку и т. п.

Извѣстный у насъ шпекованный языкъ (Табл. III, рис. 11-й) приготовляется слѣдующимъ образомъ. Просоливъ, какъ объяснено выше, бычій или коровій языкъ, всегда вмѣстѣ съ горломъ, варятъ его 6—7 часовъ.

---

[1]) По этой же причинѣ языки лучше солить отдѣльно отъ другого мяса, въ разсолѣ, предназначенномъ исключительно для нихъ.

Когда остынетъ, отрѣзаютъ горло («горлянку») вплоть до спинки языка; обертываютъ языкъ въ тонкій пластъ свиного сала (шпека), или обмазываютъ его на холоду растéртымъ въ мязгу саломъ; затѣмъ вдвигаютъ завернутый или обмазанный такимъ манеромъ языкъ въ рожекъ, т. е., въ извѣстную часть бычьей синюхи (слѣпой кишки), которую снаружи окрашиваютъ свиною кровью. Завязавъ кишку съ обоихъ концовъ, варятъ языкъ вторично $^1/_2$ часа, при чемъ кишку, для выпуска воздуха, прокалываютъ иглою; послѣ этого вѣшаютъ языкъ на нѣкоторое время въ коптильню—для обсушиванія и обвяливанія. Готовый шпекованный языкъ долженъ быть ярко-краснаго цвѣта.

Языкъ, извѣстный во Франціи подъ названіемъ langue à l'écarlate или langue fourrée, приготовляется подобно нашему шпекованному языку, но окрашивается снаружи въ яркій малиново-красный цвѣтъ растворомъ кошенили, кармина или орсели (см. Французское колбасное производство).

Солонина.

Рулетъ изъ солонины.

Солится говядина по одному изъ способовъ, описанныхъ на стр. 14—32, у насъ чаще всего смѣшаннымъ соленіемъ (стр. 25), хотя послѣднее, какъ мы уже замѣтили, принадлежитъ къ наименѣе раціональнымъ способамъ соленія.

Въ нашихъ колбасныхъ, впрочемъ, солонина приготовляется обыкновенно только въ видѣ рулета изъ солонины (рис. 12-й на Табл. III), при чемъ поступаютъ такимъ образомъ. Срѣзаютъ мясо съ задняго окорока туши быка, по возможности молодого; обравниваютъ куски, сглаживаютъ ножемъ внутреннюю ихъ поверхность и крѣпко свертываютъ ихъ, по длинѣ, въ роликъ, такъ, чтобы внутренняя поверхность приходилась внутрь, а наружная (обращенная къ кожѣ, которая у быка, какъ извѣстно, сдирается)—наружу. Свертывать слѣдуетъ плотно—безъ малѣйшей пустоты внутри, потому что въ пустотѣ, при варкѣ, обыкновенно образуется грязная накипь, вредящая достоинству рулета. Свернувъ, плотно зашнуровываютъ рулетъ бичевкою и солятъ въ разсолѣ въ теченіе 3—4 недѣль. И способъ шнуровки бичевкою, и употребляемый для посолки разсолъ тѣ же, что и для рулета изъ ветчины (стр. 58); тѣ же и приправы для разсола, за исключеніемъ, однако, сахарнаго песка, который въ разсолъ для солонины обыкновенно не кладется. По истеченіи сказаннаго срока солонина должна получиться малосольною. Ее пускаютъ въ продажу или вареною, или же иногда въ видѣ провѣсной солонины (по гамбургски—см. ниже); въ послѣднемъ случаѣ подвергаютъ рулетъ въ продолженіи $1^1/_2$—3 мѣсяцевъ провяливанію въ холодной коптильнѣ.

Варить солонину лучше всего въ водѣ, приправленной овощами и нѣкоторыми пряностями: морковью, лукомъ, лавровымъ листомъ, тимьяномъ, можжевеловыми ягодами и т. п.: сравни Варка ветчины (стр. 57). Варятъ отъ 3 до 6 часовъ, смотря по величинѣ куска. См. Табл. III, рис. 12-й.

31

32

33

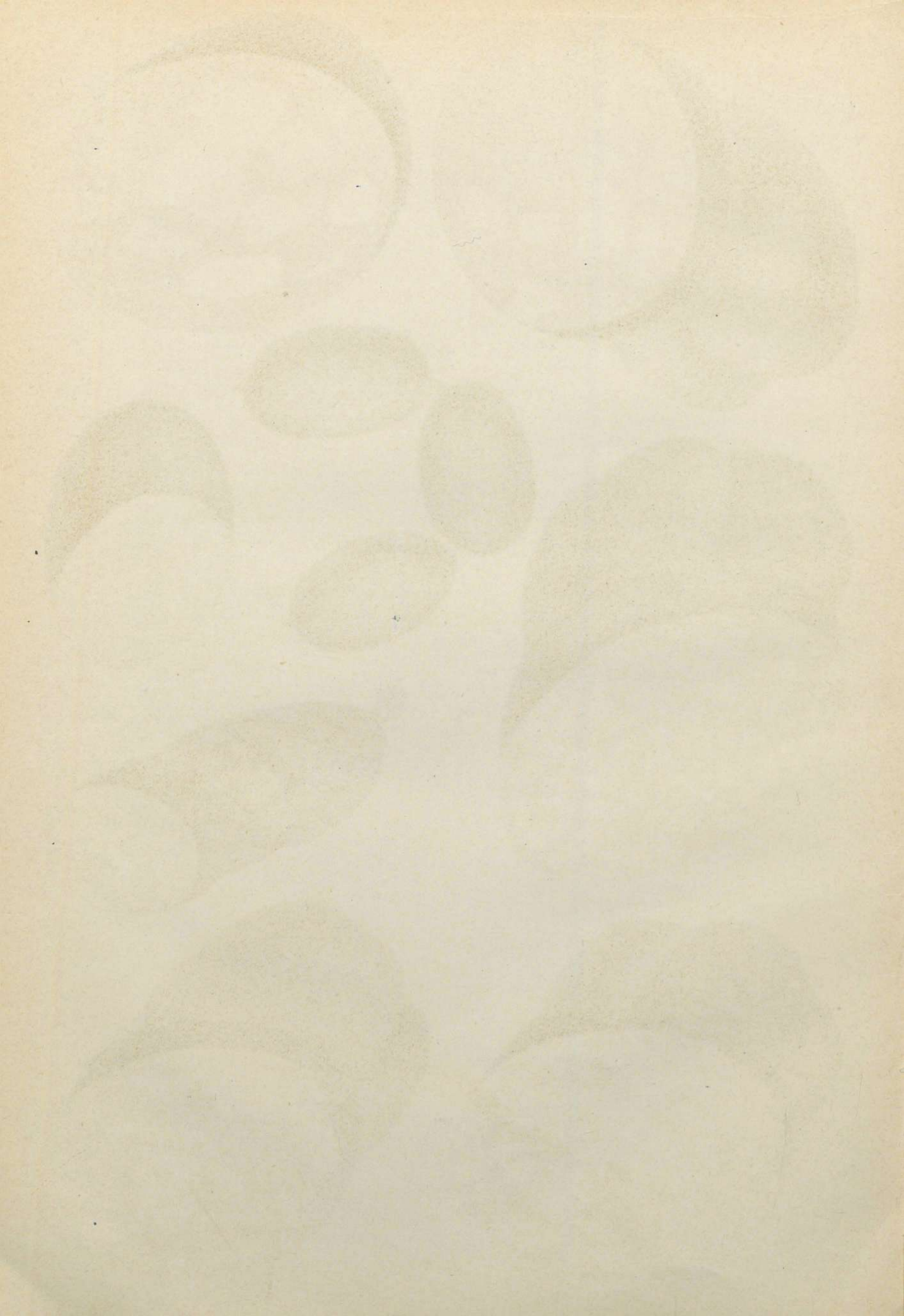
37_a

34

36

37_b

35



Копченая говядина.

Гамбургская копченая говядина.

Просоленную однимъ изъ извѣстныхъ способовъ говядину тщательно обмываютъ чистою водою, а если она слишкомъ солона, то вымачиваютъ ее въ теченіе извѣстнаго времени (стр. 32); затѣмъ, давъ хорошенько обсохнуть [1]), коптятъ ее въ холодномъ дыму.

Гамбургская копченая говядина (Табл. III, рис. 13-й) приготовляется обыкновенно изъ мяса заднихъ частей быка. Въ большихъ спеціальныхъ заведеніяхъ Гамбурга мясо съ этою цѣлью нарѣзается кусками не менѣе, чѣмъ въ 15 нѣмецкихъ (18 русскихъ) фунтовъ, по возможности въ формѣ пластовъ четыреугольной формы. Для солки куски пересыпаются солью и очень плотно набиваются въ боченки, которые тотчасъ же закупориваются. Въ другихъ заведеніяхъ куски мяса, вмѣсто боченковъ, набиваются въ желѣзные цилиндры. Однимъ насосомъ изъ этихъ цилиндровъ выкачивается воздухъ, а другимъ нагоняется въ нихъ разсолъ средней крѣпости (обыкновенно съ прибавкою сахара и, конечно, селитры), послѣ чего цилиндры герметически закупориваются. Спустя нѣсколько недѣль, мясо въ боченкахъ или цилиндрахъ уплотняется на столько, что обращается въ сплошную массу, безъ замѣтныхъ границъ между отдѣльными кусками. Массу эту разрѣзаютъ потомъ на пласты, которые и подвергаются копченію въ холодномъ дыму.

Вотъ одинъ изъ способовъ приготовленія гамбургской копченой говядины въ небольшихъ заведеніяхъ Германіи (напр. въ колбасныхъ). Освобожденное отъ костей мясо изъ задней части быка [2]) нарѣзаютъ на куски въ 8—10 нѣмецкихъ (10—12 русскихъ) фунтовъ. Погружаютъ каждый кусокъ на 10 секундъ въ кипящую воду, вынувъ изъ которой тотчасъ же старательно натираютъ его смѣсью изъ 20 ч. соли и 1 ч. селитры—натираютъ до тѣхъ поръ, пока мясо не перестанетъ воспринимать (всасывать) соль. Натертые куски вѣшаютъ немедленно въ коптильню: для копченія въ холодномъ дыму. Смотря по величинѣ кусковъ и устройству коптильни, копченіе продолжается отъ 3 до 4 недѣль.

Для употребленія въ сыромъ видѣ, мясу послѣ копченія даютъ хорошенько просохнуть (обвялиться). Варить же его лучше всего такимъ образомъ. Зашнуровавъ мясо плотно бичевкою, погружаютъ его въ кипящую воду. Послѣ 5-минутнаго кипяченія, прибавляютъ въ кипятокъ по временамъ и понемногу холодной воды,—такъ, чтобы кипѣніе не прекращалось ни на мгновеніе, но было бы умѣренное — не сильное. Проваривъ часа 2, мясо выни-

---

[1]) Многіе совѣтуютъ просушивать солонину передъ копченіемъ въ теченіе недѣли или около.

[2]) У хорошо откормленныхъ жирныхъ быковъ для этой цѣли можетъ быть годно и мясо грудной области.

5

маютъ, кладутъ его на 10 минутъ въ холодную воду и, затѣмъ, вѣшаютъ, чтобы дать стечь жидкости.

См. Табл. III, рис. 13-й: гамбургская копченая говядина (не вареная).

Соленые и копченые гусиные полотки и окорочка.

У парного гуся отрѣзаютъ окорочка, надрѣзаютъ вдоль спинку и снимаютъ акуратно съ ея костей лежащій на нихъ слой мяса—филейчики (вмѣстѣ съ кожею). И окорочка и филейчики кладутъ на 1—1½ сутокъ въ соляной разсолъ, содержащій селитру (стр. 21—25). Чѣмъ крѣпче разсолъ, тѣмъ мясо просаливается скорѣе и бываетъ солонѣе. Поэтому, если желаютъ, чтобы оно было малосольное, то опускаютъ его въ слабый разсолъ, но держатъ въ немъ долѣе.

Вынувъ изъ разсола филейчики, обтираютъ ихъ на сухо, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ съ внутренней безкожной стороны и дѣлаютъ изъ нихъ полотки, т. е., складываютъ оба филейчика вмѣстѣ пирожкомъ — внутренними поверхностями другъ къ другу, натягиваютъ кожу и зашиваютъ ее по краю. Послѣ этого подвергаютъ полотки холодному копченію въ теченіе около 4 сутокъ. См. Табл. III, рис. 14-й.

Вынутые изъ разсола и на сухо обтертые окорочка растягиваютъ на лучинкахъ и точно также коптятъ 4 сутокъ въ холодномъ дыму[1]). См. Табл. III, рис. 15-й.

Соленое и копченое свиное сало.

Подъ именемъ свиного сала или шпека разумѣется вырѣзаемый вмѣстѣ съ кожею подкожный жиръ свиньи. По мѣстоположенію различаютъ сало спинное, брюшное, грудинное и пр. Лучшимъ считается сало со спины.

Качество сала, какъ и мяса, въ значительной степени зависитъ отъ того, чѣмъ свинья была откормлена. Первое мѣсто занимаетъ, конечно, сало, получаемое отъ свиньи хлѣбной откормки, къ которому относится, между прочимъ, сало, извѣстное у насъ подъ именемъ малороссійскаго. Оно плотно на ощупь (стр. 8), тугоплавко и въ разрѣзѣ обыкновенно слегка розовато (см. Табл. I, рис. 1-й). Сало отъ свиней, откормленныхъ масляными жмыхами, помоями и другими отбросами, напротивъ того, мягко на ощупь, легко плавится, отъ варки спадается и становится студенисто-маслянистымъ; въ разрѣзѣ оно имѣетъ синеватый или желтоватый оттѣнокъ (см. Табл. I, рис. 2-й).

И у свиньи хлѣбной откормки надлежащею плотностью обладаетъ не вся толща подкожнаго жира: слой его, непосредственно прилежащій къ мясу, приблизительно въ палецъ толщиною, замѣтно мягче. Слой этотъ, при вырѣзкѣ сала, обыкновенно и оставляется при мясѣ. Во всякомъ случаѣ, подкожный жиръ, идущій на приготовленіе соленаго сала, долженъ быть вполнѣ

---

[1]) Птицы никогда не коптятся въ горячемъ дыму, потому что жиръ ихъ легкоплавокъ.

освобожденъ отъ мяса. Только въ извѣстныхъ сортахъ сала, а именно въ грудинкѣ (стр. 60), оставляются прорѣзи мяса (см. Табл. II, рис. 7-й).

Срѣзанное и освобожденное отъ мяса сало поступаетъ тотчасъ же въ солку, при чемъ чаще всего употребляется способъ сухого соленія, такъ какъ сало, просоленное въ разсолѣ, менѣе плотно и скорѣе портится.

При посолкѣ свинины въ видѣ цѣльныхъ половинокъ, сало солится вмѣстѣ съ другими частями половинки, какъ объяснено на стр. 19—20. Подобнымъ же образомъ, впрочемъ, солятся и отдѣльные куски сала; но при солкѣ сала отдѣльно употребляется одна соль безъ селитры, по причинѣ, объясненной на стр. 19—20. Насыпавъ на полъ или на столъ (стр. 19) слой соли приблизительно въ палецъ толщиною, кладутъ на него пластъ сала кожею внизъ; посыпаютъ этотъ пластъ такимъ же слоемъ соли; помѣщаютъ на него второй пластъ сала также кожею внизъ; снова посыпаютъ солью; кладутъ третій пластъ соли и т. д. продолжаютъ, пока не образуется куча (штабель) аршина въ 2—3 высотою. Пласты накладываются другъ на друга возможно плотнѣе, а всѣ углы и края ихъ старательно натираются слегка влажною солью. Черезъ 2 недѣли куча перекладывается, т. е., верхніе пласты идутъ внизъ, а нижніе, наоборотъ, вверхъ (стр. 20), при чемъ обсыпавшаяся или всосанная соль замѣняется новою. Въ кучахъ сало можетъ лежать такимъ образомъ до двухъ и болѣе мѣсяцевъ. Но по истеченіи 2 мѣсяцевъ его лучше подвергать копченію, потому что при болѣе продолжительномъ лежаніи въ кучахъ оно (въ особенности болѣе мягкіе сорта его) легко желтѣетъ, покрывается какъ бы ржавчиною и пріобрѣтаетъ непріятный прогорклый маслянистый вкусъ.

Для лучшаго и скорѣйшаго просаливанія, куски (пласты) сала нерѣдко надрѣзаютъ крестообразно до кожи и прорѣзы набиваютъ солью.

По мѣрѣ надобности, куски сала вынимаются изъ кучи; но чтобы сало обладало надлежащею плотностью, передъ употребленіемъ слѣдуетъ дать ему повисѣть (просохнуть) извѣстное время въ прохладномъ, сухомъ и хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи.

На степень плотности сала оказываетъ вліяніе также то давленіе, которое оно испытываетъ при лежаніи въ кучѣ; поэтому, если куча не высока и, слѣдовательно, давленіе недостаточно, — на самый верхній пластъ сала накладываютъ доску и прижимаютъ ее тяжестью.

Иногда сало подвергаютъ сухому соленію только въ теченіе 3—4 сутокъ; затѣмъ складываютъ его, горизонтальными же пластами другъ на друга, въ кадку или чанъ, заливаютъ солянымъ разсоломъ (стр. 21—25) и оставляютъ въ послѣднемъ до употребленія, передъ которымъ его также просушиваютъ въ теченіе нѣсколькихъ дней провѣтриваніемъ въ прохладномъ и сухомъ помѣщеніи (см. выше).

Если желаютъ коптить сало, то его помѣщаютъ для этого въ среднюю часть коптильни, гдѣ дымъ уже не горячъ, но еще и не вполнѣ остылъ.

5*

Продукты фаршированные.

Сюда, какъ мы уже объяснили выше (стр. 51), относятся всѣ сорты колбасъ и сосисекъ, а равно и многіе другіе продукты, приготовляемые изъ колбаснаго фарша, напр. различнаго рода мясные сыры, зильцы, галантины и т. п.

Но главнѣйшіе продукты этого отдѣла составляютъ, во всякомъ случаѣ, колбасы и сосиски, т. е., набитыя колбаснымъ фаршемъ кишки свиньи, быка или барана. Впрочемъ, для набивки фаршемъ могутъ служить не только кишки, но также желудокъ, пищеводъ, сальникъ и мочевой пузырь. Кишки, равно какъ и другія названныя внутренности передъ употребленіемъ должны быть извѣстнымъ образомъ обработаны.

Для приготовленія колбасъ, какъ, впрочемъ, и другихъ продуктовъ соленія и копченія, благопріятнѣе всего прохладное время года: въ умѣренномъ климатѣ съ октября по мартъ. Многія изъ колбасъ, приготовленныхъ въ это время года, въ холодномъ помѣщеніи (отъ $+2^\circ$ до $+5^\circ$ Р) сохраняются долго и не боятся потомъ даже температуры около $+18^\circ$ или $+20^\circ$ Р. Но съ теченіемъ времени онѣ, конечно, высыхаютъ.

Въ колбасы, приготовляемыя въ теплое время года (весною и лѣтомъ), для увеличенія ихъ сопротивленія относительно порчи, приходится прибавлять больше соли и пряностей, вслѣдствіе чего онѣ отличаются обыкновенно болѣе соленымъ и болѣе острымъ вкусомъ. Во всякомъ случаѣ, однако, въ теплое время года не слѣдуетъ заготовлять колбасъ болѣе, чѣмъ на нѣсколько дней.

Приготовленіе кишекъ и пр. для набивки.

Подробности раздѣлки и очистки кишечнаго канала необходимо изучить наглазно, т. е., на практикѣ. Поэтому, мы опишемъ здѣсь только общіе пріемы той и другой операціи, имѣя при томъ въ виду главнымъ образомъ свинью, такъ какъ внутренности быка и барана обработываются обыкновенно мясниками и пріобрѣтаются колбасниками въ готовомъ видѣ. Впро-

чемъ, существенные пріемы обработки кишечника одинаково примѣнимы ко всѣмъ тремъ названнымъ животнымъ.

Какъ только животное убито и внутренности изъ него вынуты (стр. 11), отдираютъ пальцами спускающійся отъ желудка и покрывающій кишки сальникъ, перевязываютъ тонкія кишки у желудка и у слѣпой кишки и отрѣзаютъ ихъ отъ того и другого. Старательно и осторожно соскабливаютъ ножемъ прилегающій къ кишкамъ жиръ, при чемъ надрѣзываютъ продольныя перепонки, стягивающія толстыя кишки, и выпрямляютъ послѣднія.

Промываютъ толстыя и тонкія кишки теплою водою, обильную струю которой пропускаютъ сквозь нихъ до тѣхъ поръ, пока не будутъ вполнѣ удалены содержащіяся внутри ихъ нечистоты.

Послѣ этого толстыя кишки обыкновенно выворачиваются внутреннею стороною наружу, а наружною внутрь. Тонкія кишки или также выворачиваются или же подвергаются дальнѣйшимъ операціямъ невывороченными. Толстыя кишки, для облегченія вывоварачиванія, разрѣзаются на куски въ 1—1½ арш. длиною. Выворачивать тонкія кишки удобнѣе всего при помощи тонкой гладкой палки около 1 аршина длиною. Держа нижній конецъ палки между ногами, надѣваютъ на верхній ея конецъ одинъ изъ концовъ кишекъ и выворачиваютъ послѣднія черезъ надѣтый на палку конецъ ихъ. Когда наберется на палкѣ достаточно кишекъ, обрѣзаютъ и продѣлываютъ ту же операцію съ остальними кишками.

Промывъ хорошенько вывороченныя кишки сначала въ теплой водѣ, а потомъ въ холодной водѣ, оставляютъ ихъ на извѣстное время въ холодной водѣ (нѣкоторые совѣтуютъ оставлять ихъ въ ней на 24 часа). Если тонкія кишки и не были вывороченны, то съ ними все-таки поступаютъ, какъ только что сказано.

Вынувъ изъ холодной воды, промываютъ толстыя кишки въ горячей водѣ (въ которой, однако, можно держать руку), а тонкія кишки въ теплой водѣ, промываютъ не только снаружи, но и пропуская воду нѣсколько разъ сквозь кишки. Нѣкоторые колбасники совѣтуютъ прибавлять при этомъ въ воду немного соды. Невывороченныя кишки (см. выше) послѣ этого подвергаются тотчасъ же чисткѣ тыломъ ножа, а вывороченныя приводятся передъ этою операціею въ нормальное положеніе, т. е., выворачиваются обратно: наружною стороною наружу, а внутреннею внутрь.

Для чистки, выжавъ изъ кишекъ остатки воды пропущеніемъ ихъ между пальцами, кладутъ ихъ на столъ и скребутъ ихъ тыломъ ножа послѣдовательно отъ одного конца до другого, надавливая ножъ сначала слегка, а потомъ все сильнѣе и сильнѣе, такъ, однако, чтобы не прорвать кишекъ. Послѣ этого промываютъ кишки внутри и снаружи обильною чистою водою (если въ воду при промываніи передъ чисткою прибавлялась сода—см. выше, то послѣ чистки первое промываніе дѣлаютъ водою, слегка подкисленною уксусомъ, а потомъ чистою водою) и держатъ ихъ, затѣмъ, до употребленія

въ холодной водѣ. Но если употреблять кишки приходится не вскорѣ послѣ ихъ чистки, то ихъ слѣдуетъ просолить.

Въ домашнихъ хозяйствахъ Сѣв. Германіи очень употребительна очистка кишекъ при помощи гашеной извести. Изъ 2 ведеръ воды и 15—17 фунт. гашеной извести приготовляютъ жидкое тѣсто и погружаютъ въ него кишки. По истеченіи около 5 минутъ вынимаютъ кишки изъ тѣста, скребутъ ихъ, какъ обыковенно, тыломъ ножа и, затѣмъ, хорошенько промываютъ холодною водою. Способъ этотъ можно рекомендовать и колбасникамъ, такъ какъ при помощи его получаются кишки гораздо бѣлѣе очищенныхъ обыкновеннымъ способомъ.

Солятся кишки въ сухую. Для этого кишки, вывороченныя внутреннею стороною наружу и надлежащимъ образомъ обсушенныя (дать хорошенько стечь), обсыпаются со всѣхъ сторонъ мелкою солью и оставляются въ соли или на наклонномъ столѣ, или же въ сосудѣ съ дырчатымъ дномъ, такъ, чтобы постепенно образующійся разсолъ тотчасъ же стекалъ и не мочилъ кишекъ: кишки, вымоченныя въ разсолѣ, становятся рыхлыми и нерѣдко пріобрѣтаютъ непріятный запахъ. При посолкѣ сказаннымъ образомъ толстыхъ кишекъ, ихъ предварительно пропитываютъ солью снаружи невывороченными и затѣмъ уже выворачиваютъ внутреннею стороною наружу и солятъ, какъ обыкновенно.

Желудокъ вскрывается на самомъ выпукломъ мѣстѣ, опоражнивается, выворачивается и тщательно промывается сначала обильною теплою, а потомъ холодною водою. Солятъ его такъ же, какъ кишки.

Мочевой пузырь, послѣ тщательнаго промыванія теплою и холодною водою, надувается воздухомъ и высушивается. Для храненія, высушенные мочевые пузыри опоражниваются отъ воздуха, складываются вмѣстѣ и зашиваются въ шерстяные мѣшки.

Употребляемая иногда для набивки колбаснымъ фаршемъ тонкая оболочка сальника, послѣ отдѣленія послѣдняго отъ желудка, старательно промывается и очищается отъ жира и пр.

Выше мы говорили, что кишки, для сохраненія ихъ на болѣе или менѣе долгое время, обыкновенно просаливаются. Но иногда ихъ съ этою цѣлью, подобному мочевому пузырю (см. выше), высушиваютъ надутыми воздухомъ. Соленыя кишки, впрочемъ, несомнѣнно предпочтительнѣе, такъ какъ сушеныя кишки менѣе прочны, и фаршъ, набитый въ нихъ, высыхаетъ слишкомъ быстро.

Передъ употребленіемъ соленыя и сушеныя кишки вымачиваются извѣстное время въ обильной теплой водѣ, затѣмъ тщательно промываются внутри и снаружи въ свѣжей водѣ, выворачиваются въ нормальное положеніе (наружною оболочкою наружу, а внутреннею внутрь), обсушиваются (дать стечь) и обтираются чистою тряпкою.

Какія бы кишки не употреблялись (свѣжія, соленыя или сушеныя), прежде чѣмъ приступить къ набивкѣ ихъ фаршемъ, слѣдуетъ испробовать

ихъ цѣлость. Для этого, погрузивъ изслѣдуемую кишку въ теплую воду, вдуваютъ въ нее черезъ какой либо конецъ воздухъ; затѣмъ, протягивая кишку между пальцами, выжимаютъ изъ нея воду и воздухъ по направленію къ другому концу. При этомъ, могущія быть въ стѣнкахъ кишки дырочки тотчасъ же обозначаются истеченіемъ черезъ нихъ воздуха. На мѣстѣ обнаруженныхъ такимъ образомъ дырочекъ кишки, по необходимости, перерѣзываются.

Послѣ сказанной пробы разрѣзаютъ кишки на куски нужной длины.

Приготовленіе колбаснаго фарша.

Раздѣливъ мясо на части и разложивъ его по сортамъ, свиное сало отдѣльно—лучше всего на особомъ столѣ, прежде всего освобождаютъ мясо отъ костей, которыя бросаются въ стоящія по близости корзины и т. п.

При распредѣленіи мяса по сортамъ, мастеръ, руководствуясь своими спеціальными знаніями, намѣчаетъ какая туша и какія части ея должны быть употреблены на тѣ или другія издѣлія; напримѣръ: маложирное и липкое (вязкое) порозиное мясо (мясо борова или некастрированнаго быка) — на салями, брауншвейгскую, копченую малороссійскую и т. п. колбасы; передковая говядина—на любскую и польскую колбасы; рыхлое жирное мясо—на вареныя колбасы и т. д.

Затѣмъ, распредѣливъ заранѣе части, предназначенныя на тѣ или другія колбасы, приступаютъ по порядку къ операціямъ: выжиливанія и измельченія мяса, прибавленія къ измельченному мясу сала (шпека), соли и различныхъ приправъ и продѣлыванія составныхъ частей фарша, при чемъ послѣдній для извѣстныхъ сортовъ колбасъ и при извѣстныхъ сортахъ мяса соединяется съ нужнымъ количествомъ воды. Наконецъ, къ операціямъ приготовленія фарша принадлежитъ выдерживаніе фарша на холоду, примѣняемое, впрочемъ, не всегда.

Выжиливаніе мяса.

Операція эта заключается въ томъ, что изъ мяса удаляются сухожилья, перепонки, крупные сосуды, клѣтчатка и пр.—словомъ всѣ тѣ части, присутствіе которыхъ уменьшаетъ достоинство мяса и при варкѣ которыхъ образуется студень или клей. Чѣмъ тщательнѣе очищено мясо отъ названныхъ частей, тѣмъ нѣжнѣе, вкуснѣе, питательнѣе и удобоваримѣе получаемый фаршъ и тѣмъ, конечно, цѣннѣе приготовляемыя изъ него колбасы. Для болѣе дешевыхъ сортовъ колбасъ фаршъ приготовляется изъ мало или даже изъ совсѣмъ невыжиленнаго мяса, а на фаршъ самыхъ низкихъ сортовъ колбасъ идутъ главнымъ образомъ именно выжилки изъ мяса. Поэтому не удивительно, что колбасы этого послѣдняго сорта продаются нерѣдко дешевле даже второго сорта говядины.

Измельченіе (рубка) мяса на фаршъ.

Предварительный засолъ мяса.

Русскіе колбасники приступаютъ къ измельченію мяса на фаршъ обыкновенно тотчасъ по окончаніи операціи выжиливанія. Нѣмцы, напротивъ того, передъ измельченіемъ мяса на фаршъ, бо́льшею частью засаливаютъ его—съ цѣлью осушенія его. Для этого, освобожденное отъ костей и выжиленное мясо разрѣзаютъ на небольшіе куски, обсыпаютъ со всѣхъ сторонъ крупною солью, кладутъ на наклонный столъ или въ плетеныя корзины и, по временамъ перемѣшивая, оставляютъ здѣсь на 12—24 часа. Вода, извлекаемая солью изъ мяса, стекаетъ, въ видѣ разсола, по наклонному столу или черезъ дырки корзинъ въ подставленные сосуды или просто на полъ, а оттуда въ водосточную трубу. Чѣмъ влажнѣе данный сортъ мяса, тѣмъ долѣе продолжается предварительный засолъ его, и наоборотъ. Мерзлая говядина или свинина засаливается сказаннымъ образомъ при оттаиваніи.

Фаршъ, приготовленный изъ осушеннаго этимъ способомъ мяса, не только прочнѣе и вкуснѣе, но также связнѣе, а потому манипулируется лучше. Въ особенности это относится къ фаршу для сырыхъ копченыхъ колбасъ, предназначаемыхъ для сохраненія въ прокъ на долгое время.

Самое измельченіе (рубка) мяса производится при помощи инструментовъ и орудій, описанныхъ на стр. 41—43. Чистота орудій и надлежащая острота рѣжущихъ инструментовъ—необходимыя условія для приготовленія хорошаго фарша.

Прибавленіе къ фаршу свиного сала (шпека).

Свиное сало должно быть, конечно, предварительно освобождено отъ кожи, которая срѣзается такимъ образомъ, чтобы на ней оставался слой сала въ толщину, по крайней мѣрѣ, тыла толстаго кухоннаго ножа, такъ какъ этотъ непосредственно прилежащій къ кожѣ слой слишкомъ твердъ и своею примѣсью портилъ бы нѣжность фарша. По причинѣ излишней же твердости мало пригодно для фарша сало съ затылка свиньи [1]). Для фарша сырыхъ колбасъ (идущихъ въ пищу сырыми) не слѣдуетъ употреблять также очень мягкое сало, напр. даже сало съ окороковъ, потому что оно, именно вслѣдствіе недостаточной плотности, легко размазывается и придаетъ разрѣзу колбасы нечистый сѣроватый цвѣтъ. Мягкое сало, напротивъ того, очень годится для большинства колбасъ, поступающихъ въ варку, въ томъ числѣ

---

[1]) Этотъ послѣдній сортъ шпека, напротивъ того, очень пригоденъ для шпиговки. Впрочемъ, его употребляютъ иногда и для фарша нѣкоторыхъ колбасъ, напр. польской и брауншвейгской.

и ливерныхъ, а равнымъ образомъ для всѣхъ тѣхъ продуктовъ, при изготовленіи которыхъ сало должно быть превращено въ мязгу (см. ниже).

Сало раздѣляется сначала на болѣе или менѣе тонкія полоски, которыя потомъ для однѣхъ колбасъ нарѣзаются кубиками требуемой величины и въ этомъ видѣ примѣшиваются къ готовому фаршу, а для другихъ—рубятся вмѣстѣ съ фаршемъ и превращаются въ крупинки бо́льшей или меньшей величины, иногда едва замѣтныя для глазъ. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ сало обращается въ мязгу раздавливаніемъ, толченіемъ въ ступкѣ и протираніемъ сквозь сито.

Формою, величиною и расположеніемъ глазковъ, т. е. видимыхъ въ разрѣзѣ кусочковъ или крупинокъ свиного сала, характеризуются не только извѣстные сорты колбасъ, но и различные виды одного и того же сорта. По нимъ главнымъ образомъ отличаютъ, напр., московскую копченую колбасу отъ тамбовской или углицкой, любскую отъ польской, болонскую отъ телячьей страсбургской или ліонской и т. п. (см. раскрашенные рисунки колбасъ).

Прибавленіе къ фаршу соли, селитры и другихъ приправъ.

Соль и селитра нерѣдко прибавляются къ фаршу въ самомъ началѣ его рубки, чаще во время рубки, когда мясо уже измельчено до извѣстной степени, и только иногда къ готовому, вполнѣ измельченному фаршу, при продѣлываніи его. Другія приправы примѣшиваются или къ готовому фаршу, или также во время рубки мяса. Но не только соль и селитру, а также и другія приправы предпочтительнѣе прибавлять не къ готовому фаршу, а во время рубки его, такъ какъ черезъ это и фаршъ пропитывается ими лучше, и операція продѣлыванія фарша облегчается и сокращается.

Соль, селитра и другія приправы прибавляются къ фаршу обыкновенно въ опредѣленной пропорціи; но если мясо передъ измельченіемъ его подвергалось засолу (стр. 72), то затѣмъ прибавлять соль къ фаршу слѣдуетъ, руководствуясь вкусомъ. Что касается селитры, то употреблять ее необходимо непремѣнно въ мѣру, такъ какъ отъ избытка селитры ухудшается вкусъ колбасы, а при недостаткѣ ея полученный продуктъ менѣе проченъ, легко подвергается ослизненію и, главное, не имѣетъ въ разрѣзѣ желательнаго ярко-краснаго цвѣта.

Продѣлываніе фарша.

Подъ этимъ именемъ разумѣютъ операцію размѣшиванія и проминанія измельченнаго фарша, съ цѣлью возможно равномѣрнаго распредѣленія его частицъ и лучшаго пропитыванія его тѣмъ разсоломъ, который извлекается изъ него солью и заключаетъ въ себѣ извѣстныя растворимыя въ немъ ароматическія части прибавленныхъ приправъ.

Продѣлываніе это обыкновенно производится руками, но въ большихъ заведеніяхъ съ этою цѣлью употребляютъ механическія мѣсилки (стр. 45—46).

При ручномъ продѣлываніи, рабочій, засучивъ рукава, погружаетъ руки по локоть въ фаршъ и мѣситъ его, поворачивая массу по всѣмъ направленіямъ, въ продолженіе двухъ—трехъ часовъ. Совершается эта операція или на столѣ, или въ приспособленной для того посудинѣ, напр. въ корытѣ.

Понятно, что какъ при ручномъ, такъ и при машинномъ размѣшиваніи должна быть соблюдаема самая педантическая чистота (стр 46).

Чѣмъ тщательнѣе продѣланъ фаршъ, тѣмъ вкуснѣе получаемый изъ него продуктъ. При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что относительно равномѣрности размѣшиванія никакая ручная работа не можетъ сравниться съ машинною, конечно, если употребляется механическая мѣсилка надлежащаго устройства.

Соединеніе фарша съ водою.

Прибавленіе въ фаршъ воды необходимо не для всѣхъ колбасъ, а обыкновенно только для тѣхъ изъ нихъ, которыя подвергаются варкѣ и будутъ описаны у насъ подъ именемъ вареныхъ колбасъ. Поэтому подробное изложеніе операціи соединенія фарша съ водою мы считаемъ болѣе умѣстнымъ отнести именно въ отдѣлъ о вареныхъ колбасахъ (см. ниже).

Выдерживаніе колбаснаго фарша на холоду.

Нѣмецкіе колбасники, прежде набивки фарша въ кишки, обыкновенно выдерживаютъ его на холоду: все равно какъ лѣтомъ, такъ и зимою.

Для этого, готовый продѣланный фаршъ кладется въ особый металлическій цилиндръ (стр. 46) и ставится на ледникъ, при чемъ внутрь цилиндра, въ самую середину фарша, помѣщается набитая кусочками льда цилиндрическая же формочка изъ бѣлаго желѣза.

Фаршъ долженъ сильно прозябнуть—опущенная въ фаршъ рука едва можетъ терпѣть, коченѣетъ отъ холода; но ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ допускать его до замерзанія. Обыкновенно достаточно продержать фаршъ на холоду въ теченіе ночи; въ это время онъ, подъ вліяніемъ холода и соли, долженъ достигнуть наибольшей степени своей липкости. Передерживать фаршъ на холоду также не годится, потому что онъ можетъ отъ этого ослизнуть и потомъ при варкѣ (если колбаса вареная) отскочить водою. О надлежащемъ воздѣйствіи холода мастеръ судитъ по взятому въ руку пробному комочку фарша.

Остуженный сказаннымъ образомъ фаршъ набиваютъ въ кишки, по возможности, скорѣе, пока онъ еще очень холоденъ. Если удается набить въ кишки фаршъ такъ, что онъ остается достаточно холоднымъ не только тот-

часъ послѣ набивки, но и во время обвяливанія (обсушиванія на воздухѣ) колбасъ—до самаго момента поступленія ихъ въ варку или въ копченіе, то это обстоятельство считается весьма благопріятнымъ для полученія продуктовъ наилучшаго качества [1]).

Русскіе колбасники бо́льшею частью не слѣдуютъ примѣру нѣмцевъ и набиваютъ кишки фаршемъ тотчасъ по изготовленіи его, безъ предварительнаго выдерживанія его на холоду. Для того же, чтобы фаршъ не тронулся во время обвяливанія колбасъ, производятъ болѣе крутые посолы его (на русскій ладъ) и сильно протравляютъ его душистыми приправами (перцемъ и пр.). Понятно, что изготовляемыя при такихъ условіяхъ колбасы очень часто до приторности солоны и весьма остры на вкусъ. Пріятный на вкусъ малосольный продуктъ, какъ увѣряютъ опытные колбасники, можно получить именно только при надлежащемъ выдерживаніи фарша на холоду. Но нѣжная малосольная колбаса, говорятъ, не по вкусу нашему простолюдину и слишкомъ дорога для него!

Набивка фарша въ кишки.

О колбасныхъ шприцахъ и вообще объ орудіяхъ, употребляемыхъ для набивки кишекъ фаршемъ, равно какъ о соблюдаемыхъ при этомъ предосторожностяхъ см. стр. 43—45.

Отобравъ кишки, нужныя для даннаго сорта колбасъ, и испробовавъ ихъ, какъ указано на стр. 70—71, разрѣзаютъ ихъ на куски требуемой длины. Затѣмъ, или перевязываютъ эти куски передъ набивкою съ одного конца, или же оставляютъ оба конца ихъ свободными для набивки. Послѣ набивки во всякомъ случаѣ перевязываются оба конца; въ нѣкоторыхъ случаяхъ, впрочемъ, перевязываніе концовъ производится только послѣ обвяливанія набитой кишки въ теченіе нѣсколькихъ часовъ (стр. 77—78). Набивка безъ предварительной перевязки съ одного конца въ особенности примѣнима именно тогда, когда требуется не тугая, а слабая набивка, напр. для сосисекъ и для многихъ вареныхъ колбасъ.

Относительно набивки вообще нужно замѣтить, что сырыя колбасы (идущія въ употребленіе сырыми—не вареными: см. ниже) набиваются обыкновенно туго, а вареныя (подвергаемыя послѣ набивки варкѣ: см. ниже), напротивъ того, сравнительно слабо—именно для того, чтобы кишки не лопались во время варки. Точно также и по той же причинѣ слабо набиваются и сосиски.

Колбасы и сосиски при варкѣ, какъ извѣстно, всегда взбухаютъ, вслѣдствіе чего окружающая фаршъ кишка болѣе или менѣе сильно натягивается и становится глаже (выравнивается).

---

[1]) Набиваніе кишекъ холоднымъ фаршемъ очень важно и въ санитарномъ отношеніи, такъ какъ черезъ это до извѣстной степени предупреждается поступленіе въ колбасы испорченнаго фарша.

Передъ самою набивкою кишки лучше всего вымочить въ теченіе нѣкотораго времени (часа 2) въ теплой водѣ, такъ какъ въ размягченныя теплою водою кишки фаршъ набивается гораздо легче. Вынувъ изъ воды, тщательно удаляютъ изъ кишекъ всѣ остатки послѣдней: съ этою цѣлью протаскиваютъ кишки или между пальцами, или между тупымъ деревяннымъ ножемъ и пальцами, или, наконецъ, сквозь расщепъ деревянной палочки. Перевязка одного конца кишки (стр. 75) дѣлается именно послѣ этого. Для набивки,—свободный конецъ кишки (а если оба конца кишки свободны, то одинъ изъ концовъ) надѣваютъ на подходящаго діаметра наконечникъ колбаснаго шприца (стр. 44), наполненнаго предварительно фаршемъ.

Наполнять шприцъ слѣдуетъ тщательно, по возможности, безъ примѣси воздуха. Для этого, сжимаютъ фаршъ плотно руками въ шарообразные комки, нѣсколько меньшаго діаметра, чѣмъ отверстіе шприца, и туго вгоняютъ ихъ въ шприцъ, крѣпко прижимая одинъ къ другому. Передъ наполненіемъ, изъ шприца, конечно, вынимаютъ поршень черезъ задній конецъ, съ котораго для этого отвинчиваютъ крышку. Наполнивъ шприцъ фаршемъ, вкладываютъ въ него обратно поршень, навинчиваютъ снова крышку и, дѣйствуя на стержень поршня правою рукою, вдавливаютъ фаршъ черезъ наконечникъ въ кишку (стр. 44), которую придерживаютъ на наконечникѣ пальцами лѣвой руки.

Вдавливать поршнемъ фаршъ въ кишку сначала можно довольно сильно; но потомъ, по мѣрѣ того какъ стѣнки растягивающейся подъ давленіемъ кишки постепенно истончаются, нажиманіе поршнемъ слѣдуетъ соотвѣтственно умѣрять. Во всякомъ случаѣ, однако, вгонять фаршъ въ кишку должно на столько туго, на сколько то требуется сортомъ данной колбасы (стр. 75).

Если бы въ стѣнкахъ кишки послѣ набивки оказались маленькія дырочки, то ихъ можно прикрыть кусочками изъ другой кишки: послѣ копченія такія заплатки становятся совсѣмъ незамѣтными. Но если при набивкѣ кишка разрывается въ какомъ либо мѣстѣ, то ее слѣдуетъ опорожнить отъ фарша продольнымъ разрѣзомъ и перенабить фаршъ въ другую кишку.

Весьма важно, чтобы втискиваніе фарша поршнемъ въ кишку производилось непрерывно, безъ остановокъ. По этой именно причинѣ предпочтительнѣе шприцы, поршень которыхъ приводится въ дѣйствіе винтовою нарѣзкою на стержнѣ (стр. 44).

Если фаршъ вгоняется въ кишку, одинъ конецъ которой (задній) уже перевязанъ, то, чтобы дать свободный выходъ могущему проникать съ фаршемъ воздуху, въ концѣ этомъ, передъ втискиваніемъ фарша въ кишку, дѣлаются легкіе уколы штопальною иглою или приспособленною для того колбасною вилкою. Наколами же штопальной иглы или вилки удаляются изъ кишки частицы воздуха, оказывающіяся въ ней во время или послѣ на-

бивки и обозначающіяся снаружи соотвѣтствующими пузырчатыми выпуклостями. Воздухъ, попавшій въ колбасы, назначенныя для варки, удобнѣе всего удалять во время варки, когда малѣйшіе пузырьки воздуха ясно выступаютъ на поверхности колбасы. Уколы въ такихъ случаяхъ слѣдуетъ дѣлать очень тонкіе, такъ чтобы они по выходѣ воздуха тотчасъ закрывались: не вилкою и не штопальною иглою, а достаточно толстою швейною иглою.

Если, какъ это нерѣдко случается при домашнемъ производствѣ, для набивки, вмѣсто шприца, употребляютъ рожекъ (стр. 44), то черезъ широкій конецъ послѣдняго втискиваютъ въ него фаршъ, а на узкій конецъ его надѣваютъ кишку, при чемъ изъ рожка въ кишку фаршъ прогоняется или пальцами руки, или приспособленною для того палочкою.

По окончаніи набивки, перевязываютъ или только свободный передній конецъ кишки, если задній былъ перевязанъ предварительно, передъ набивкою, или же оба конца, если набивка производилась при открытыхъ обоихъ концахъ (стр. 75). Перевязываютъ бичевкою или ниткою требуемой толщины. На рис. 25-мъ показанъ способъ перевязки. Перевязывать слѣдуетъ крѣпко и лучше въ два узла: одинъ на небольшомъ разстояніи отъ другого, такъ какъ при недостаточно крѣпкой перевязкѣ и при одномъ узлѣ повѣшенная колбаса можетъ легко выскользнуть изъ узла бичевки. На одномъ концѣ колбасы дѣлается петля, за которую колбаса вѣшается для просушки, обвяливанія или копченія.

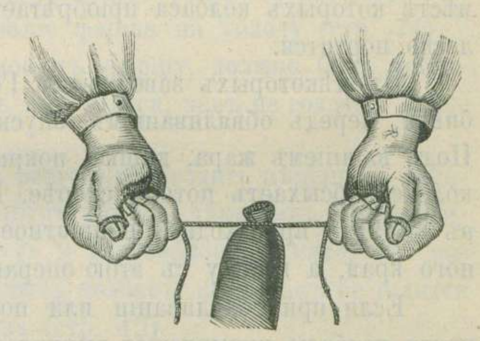


Рис. 25-й. Способъ перевязки колбасъ.

Обвяливаніе (обсушиваніе) набитыхъ колбасъ.

Колбасы обыкновенно не пускаются ни въ копченіе, ни въ варку тотчасъ по окончаніи набивки; имъ даютъ предварительно обвялиться и обсохнуть при комнатной температурѣ въ теченіе 8—12 час. и болѣе.

Въ Германіи не менѣе 12 часовъ обвяливаютъ колбасы, назначенныя для варки; колбасы же, подвергающіяся копченію и идущія въ употребленіе сырыми, бо̀льшею частью обвяливаются гораздо долѣе: 6—8 дней. Колбасы послѣдняго сорта обыкновенно продолжаютъ обвяливать до тѣхъ поръ, пока онѣ не пріобрѣтутъ снаружи красноватый цвѣтъ.

Обвяливаніе производится въ сухомъ, хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи, въ висячемъ положеніи, если оба конца колбасы были перевязаны тотчасъ послѣ набивки (до обвяливанія), или же въ лежачемъ, если перевязка дѣлается только послѣ обвяливанія (стр. 75). Во время обвяливанія

фаршъ внутри кишекъ уплотняется, осѣдаетъ и лучше протравливается какъ солью и селитрою, такъ и различнаго рода приправами. Кромѣ того, надлежащее обвяливаніе колбасы въ достаточно сухомъ воздухѣ предотвращаетъ, при дальнѣйшемъ храненіи, ослизненіе ея поверхности и образованіе на ней плѣсени.

Если при этомъ фаршъ уплотняется и осѣдаетъ на столько, что въ верхнемъ концѣ висящей колбасы образуется пустота, то колбаса съ этого конца перевязывается вторично, ниже пустоты, надъ фаршемъ. Многіе колбасники послѣ обвяливанія сдавливаютъ фаршъ руками поступательно по направленію къ нижнему концу и затѣмъ перевязываютъ вторично у верхняго конца. Но знатоки не совѣтуютъ этого дѣлать, по крайней мѣрѣ, для колбасъ, подвергающихся продолжительному обвяливанію (см. выше), такъ какъ фаршъ уже послѣ одного-двухъ дней обвяливанія высыхаетъ на столько, что отъ сдавливанія въ немъ могутъ образоваться трещины и пустоты, на мѣстѣ которыхъ колбаса пріобрѣтаетъ непріятное сѣроватое окрашиваніе и легко портится.

Въ нѣкоторыхъ заведеніяхъ Германіи колбасы тотчасъ послѣ ихъ набивки, передъ обвяливаніемъ, опускаютъ на 3 — 4 секунды въ кипятокъ. Подъ вліяніемъ жара, кишка, покрывающая фаршъ, нѣсколько сжимается и колбаса обсыхаетъ потомъ скорѣе. Но отъ малѣйшей передержки колбасы въ кипяткѣ происходитъ непріятное обезцвѣчиваніе и отвердѣніе ея окружного края, а потому съ этою операціею слѣдуетъ быть осторожнымъ.

Если при обвяливаніи или послѣ обвяливанія замѣчаются на поверхности колбасы пузырчатыя выпуклости, указывающія на присутствіе воздуха, то послѣдній удаляется также при помощи уколовъ иглою (стр. 76—77). При этомъ, мы считаемъ, однако, нужнымъ замѣтить, что вообще, гдѣ возможно, лучше избѣгать уколовъ или, по крайней мѣрѣ, не дѣлать ихъ болѣе, чѣмъ требуется необходимостью, такъ какъ черезъ эти уколы при послѣдующей обработкѣ (вареніи, копченіи и жареніи) нерѣдко происходитъ болѣе или менѣе значительная утечка питательныхъ соковъ. Но, съ другой стороны, если не удалить воздухъ проколами, на мѣстѣ его часто образуется зеленоватая плѣсень, могущая испортить колбасу совершенно.

Копченіе колбасъ.

См. общія правила: стр. 33—38.

Сырыя копченыя колбасы.

Т. е., колбасы, употребляемыя въ пищу копчеными, но въ сыромъ видѣ.

Извѣстны у нѣмцевъ подъ общимъ названіемъ Rohwurst (сырая колбаса) или Dauerwurst (прочная колбаса), потому именно, что всѣ онѣ употребляются въ пищу сырыми и могутъ сохраняться сравнительно долго (въ прокъ).

Для фарша ихъ пригоднѣе всего липкое парное мясо быка и свиньи. Чѣмъ больше свинины, тѣмъ выше качество колбасы. Нѣкоторыя колбасы приготовляются изъ одной свинины, другія изъ одной говядины (всегда, однако, съ примѣсью свиного сала). Татарскія колбасы дѣлаются изъ конины, а въ фаршъ извѣстныхъ сортовъ итальянской салями идетъ ослиное мясо (см. ниже).

Какъ мы уже замѣтили, просаливаніе мяса передъ его измельченіемъ въ фаршъ въ особенности полезно именно для этого рода колбасъ (стр. 72). Не менѣе для нихъ полезно и выдерживаніе фарша на холоду (стр. 74).

Свиное сало (шпекъ), примѣшиваемое къ фаршу, должно быть достаточной плотности. Мягкое сало для нихъ не годится, какъ не годится, впрочемъ, и очень твердое сало: стр. 72.

Измельченіе мяса въ фаршъ лучше всего производить нѣмецкою мясорубкою, а за неимѣніемъ ея—даже кухоннымъ ножемъ, такъ какъ мясорубки-мельницы обыкновенно не рѣжутъ, а рвутъ и раздавливаютъ мясо, что можетъ быть удобно для приготовленія вареныхъ колбасъ, но никакъ не годится для сырыхъ, требующихъ чистоты разрѣза (стр. 42).

Набивка кишекъ фаршемъ для сырыхъ колбасъ должна быть возможно тугая (стр. 75). Относительно обвяливанія см. стр. 77—78. Коптятся онѣ всегда въ прохладномъ дыму, приблизительно при 12°—15° Р, въ продолженіе отъ 2 дней до 2 недѣль, смотря по сорту колбасъ.

По окончаніи копченія, колбаса снаружи должна быть желтовато-бурою, а внутри—красиваго темно-краснаго цвѣта, съ глянцемъ въ разрѣзѣ, который у высшихъ сортовъ блеститъ, какъ стекло.

Мы раздѣляемъ сырыя копченыя колбасы на три главные сорта: А) колбасы съ большимъ содержаніемъ свинины или даже изъ одной свинины; Б) колбасы съ небольшою примѣсью свинины; В) колбасы изъ одной говядины (безъ свинины).

А) Сырыя копченыя колбасы съ большимъ содержаніемъ свинины.

Изъ наиболѣе извѣстныхъ сюда относятся: всѣ сорта салями, тамбовская, брауншвейгская и малороссійская колбасы.

Мясо для этихъ колбасъ рубится мелко, но свиное сало нарѣзается довольно крупными кубиками или кусочками; только для берлинской салями

сало крошится мельче, но во всякомъ случаѣ на столько крупно, что глазки его вполнѣ рѣзко выступаютъ на разрѣзѣ колбасы. Относительно величины и формы кубиковъ сала см. рисунки на Табл. IV. Чѣмъ выше сортъ колбасы, тѣмъ обыкновенно правильнѣе нарѣзаются кубики сала: см. рис. 16-й и 19-й.

1) Настоящая итальянская салями (Табл. IV, рис. 16-й). Приблизительный составъ фарша: 1 пудъ лучшаго ослинаго мяса, 1 пудъ липкой парной свинины безъ жира и 30 фунт. свиного сала. На посолку и приправу фарша: 3½ ф. соли, ¼ ф. селитры, ¼ ф. сахарнаго песка, ¼ бѣлаго перца горошкомъ, ¼ бутылки коньяка, мадеры или портвейна, 1 щепотку кардамона. Свиное сало нарѣзается болѣе или менѣе правильными кубиками. Хорошо продѣланный фаршъ набивается въ телячій пузырь; но весьма нерѣдко итальянская салями набивается также въ гузенную (прямую) свиную кишку. На приводимомъ рис. 16-мъ (Табл. IV) изображена именно колбаса, набитая въ гузенную кишку и обернутая снаружи листовымъ оловомъ. Послѣ провяливанія въ теченіе 3 сутокъ въ холодномъ и сухомъ помѣщеніи, коптится около 6 дней въ холодномъ дыму и потомъ не менѣе 4 дней подвергается провѣсу въ лавкѣ.

У иностранныхъ авторовъ мы нашли нѣсколько различныхъ рецептовъ приготовленія настоящей итальянской салями, изъ которыхъ приводимъ слѣдующіе три. *а*) Веронскій рецептъ. 1 пудъ свинины безъ жира, 30 фунт. говядины, 20 ф. плотнаго спинного свиного сала, небольшое количество соли (по вкусу), 12 зол. селитры, 10 зол. сахарнаго песка, 35—38 зол. бѣлаго молотаго перца, 8 зол. гвоздики въ порошкѣ и ⅓ бутылки хорошаго краснаго вина, предварительно настоеннаго на 10 зол. свѣжаго базилика, нѣсколькихъ головкахъ эшалота и небольшомъ количествѣ натертаго чеснока. Свинина и свиное сало рубятся вмѣстѣ крупно—пока кусочки сала не уменьшатся до величины боба; во время рубки прибавляются соль и селитра. Послѣ этого примѣшивается говядина, изрубленная отдѣльно возможно мелко. Продѣлавъ массу хорошенько, сваливаютъ ее плотно въ шарообразные комки, каждый около 10 ф. вѣсомъ; завязываютъ каждый комокъ въ чистый холстъ и вѣшаютъ въ прохладное хорошо провѣтриваемое помѣщеніе на 24 часа, по истеченіи которыхъ масса снова тщательно продѣлывается, при чемъ къ ней примѣшиваютъ: настоенное красное вино (чистый настой, отцѣженный черезъ полотно отъ базилика, чеснока и эшалота), сахарный песокъ, перецъ и гвоздику. Набивается фаршъ въ возможно толстыя бычьи кишки, предварительно хорошенько промытыя въ свѣжей водѣ и, затѣмъ, вымоченныя въ продолженіе сутокъ въ бѣломъ винѣ (или въ хорошемъ ароматическомъ уксусѣ). Спустя нѣсколько часовъ послѣ набивки, колбасы шнуруются, какъ итальянская ветчинная колбаса (стр. 61), и опускаются, смотря по величинѣ, на 10—16 часовъ въ хорошій соляной разсолъ (стр. 25), по вынутіи изъ котораго ихъ вѣшаютъ въ умѣренно прохладное, хорошо вентилируемое мѣсто. По истеченіи 14 дней снимаютъ обвяленныя колбасы и, тщательно обтеревъ чистою тряпкою, погружаютъ ихъ, каждую отдѣльно, въ растопленное, но только теплое, а не горячее баранье сало. Вынувъ изъ сала, снова вѣшаютъ и хранятъ до востребованія: могутъ сохраняться годы. б) Миланскій рецептъ. Тотъ же способъ приготовленія, тѣ же пропорціи мяса, соли, селитры и приправъ, что и по веронскому рецепту; но дѣлается исключительно изъ свиного мяса (безъ примѣси говядины), количество котораго увеличивается соотвѣтственно, т. е., на 30 фунтовъ. Все свиное мясо рубится сразу вмѣстѣ со свинымъ саломъ—какъ указано въ веронскомъ рецептѣ: крупно. Набивается въ свиную слѣпую кишку. *в*) Болонскій рецептъ. 1 пудъ свинины безъ жира (лучше

38

39

40

41_a

41_b

42

43

44_b

44_a

всего изъ задняго окорока), 5 фунт. свиного сала, $1^{3}/_{5}$ фунт. соли, 8 зол. селитры, $11^{1}/_{2}$ зол. молотаго бѣлаго перца, $11^{1}/_{2}$ зол. чернаго перца въ зернахъ, 8 зол. кардамона, немного чеснока и небольшое количество вина Калюссо (Calusso). Изрубивъ свинину крупно, приправляютъ ее уже во время рубки $1^{3}/_{5}$ ф. соли и 8 зол. селитры. Хорошенько продѣлавъ, складываютъ мясо въ каменную чашку и оставляютъ на 24 часа въ прохладномъ мѣстѣ. Послѣ этого, снова рубятъ массу возможно мельче и, окончивъ рубку, примѣшиваютъ нарѣзанное кубиками свиное сало (каждый кубикъ сала около $^{2}/_{5}$ дюйма въ поперечникѣ), бѣлый перецъ, черный перецъ, кардамонъ и чеснокъ. Продѣлавъ снова массу тщательно и смочивъ ее при этомъ указаннымъ выше виномъ, набиваютъ ее въ толстыя свиныя кишки, нарѣзанныя на куски въ 20—24 дюйма длиною. Обвяливъ набитыя колбасы въ сухомъ помѣщенiи въ теченiе 4—5 дней, перевязываютъ ихъ окончательно и снова подвергаютъ обвяливанiю, пока не обсохнутъ вполнѣ.

Ни въ одномъ изъ приведенныхъ трехъ рецептовъ салями не подвергается копченiю: довольствуются однимъ обвяливанiемъ. Не коптится, а только обвяливается, какъ мы увидимъ ниже, и наша московская салями.

2) Русская салями 1-го сорта (Табл. IV, рис. 17-й). На 1 пудъ лучшей липкой порозиной [1]) парной говядины берется 1 пудъ хорошей липкой же парной свинины безъ жира, 30 ф. жирной свиной грудины (или лопатки), $3^{1}/_{2}$ ф. соли, $^{1}/_{4}$ ф. селитры, $^{1}/_{4}$ ф. сахарнаго песка, $^{1}/_{4}$ ф. бѣлаго перца полугорошкомъ, $^{1}/_{4}$ бутылки коньяка (или мадеры, или портвейна) и 1 щепотку кардамона. Жирная свиная грудина замѣняетъ здѣсь свиное сало; она нарѣзается кубиками (см. рисунокъ). Старательно продѣланный фаршъ набивается въ гузенную (прямую) свиную кишку. Хорошая салями должна провисѣть недѣли 2 въ сухомъ сильно провѣтриваемомъ помѣщенiи, пока не обвялится достаточно; потомъ ее слегка прокапчиваютъ въ холодномъ дыму, получаемомъ отъ сожиганiя ольховыхъ опилокъ (стр. 34): до тѣхъ поръ, пока наружная кожица ея не окрасится въ желтоватый цвѣтъ.

3) Русская салями 2-го сорта (Табл. IV, рис. 18-й). Мясо и быка и свиньи болѣе низкаго качества, менѣе липкое; не выжиливается достаточно и обсушивается солью (стр. 72) мало или совсѣмъ не обсушивается. Приблизительный составъ фарша тотъ же, что и для 1-го сорта, но жирной свиной грудины, вмѣсто 30 ф., берется только 20 ф. Ни коньяка, ни какого либо вина въ фаршъ вовсе не прибавляется. Кардамону кладется больше: $^{1}/_{8}$ ф. Набивается въ тонкую бычью кишку.

4) Московская салями (Табл. IV, рис. 19-й)—самый высокiй сортъ русской салями. Составъ фарша тотъ же, что и 1-го сорта русской салями, но говядина и свинина наилучшаго качества, тщательно выжиленныя и обсушенныя солью. Жирная свиная грудина нарѣзается возможно правильными кубиками. Кардамона $^{1}/_{8}$ фунта. Набивается также въ гузенную (прямую) свиную кишку. Не коптится вовсе, а только обвяливается въ сухомъ, про-

---

[1]) Порозъ или бугай, т. е., некастрированный быкъ. Порозиное мясо, извѣстное также подъ именемъ чернаго, темнокоричневаго цвѣта, упруго, плотно и липко. Именно за послѣднее качество оно очень цѣнится въ колбасномъ производствѣ.

хладномъ, сильно провѣтриваемомъ помѣщеніи, вслѣдствіе чего сильно высыхаетъ и никогда не покрывается, какъ другія салями, мыльнымъ налетомъ (не «мыловѣетъ»). Кожица всегда бѣловатая.

5) Берлинская салями (Табл. IV, рис. 20-й). Приблизительный составъ фарша: 1 пудъ говядины, 1 пудъ свинины безъ жира, 20 фунт. свиного сала (шпека), 4 ф. соли, 1/4 ф. селитры, 1/4 ф. бѣлаго перца и 1/8 ф. кардамона. Свиное сало крошится значительно мельче, чѣмъ въ другихъ сортахъ салями. Набивается въ телячій пузырь. Обвяливается и коптится, какъ обыкновенно (стр. 77 и 79).

Въ Германіи нѣтъ колбасы, извѣстной подъ именемъ берлинской салями, а есть просто салями, которую, въ отличіе отъ настоящей итальянской салями, можно назвать нѣмецкою салями. Приготовляется она сходно съ описанною у насъ берлинскою салями, но не вездѣ одинаково. Приводимъ два рецепта. Первый рецептъ. 2 части, по вѣсу, лучшей говядины безъ жира, 1 ч. свинины также безъ жира и 1 ч. плотнаго свиного сала. Говядину рубятъ отдѣльно возможно мелко, а свинину вмѣстѣ съ саломъ—довольно крупно. Смѣшавъ, на каждыя 1000 частей, по вѣсу, фарша прибавляютъ: 30 ч. соли, 2 ч. селитры, 5 ч. сахарнаго песка и 5 ч. толченаго бѣлаго перца. Во время продѣлыванія фаршъ смачиваютъ рейнскимъ виномъ, предварительно настоеннымъ на нѣсколькихъ долькахъ чеснока и потомъ отцѣженнымъ отъ нихъ. Старательно продѣланный фаршъ набиваютъ въ телячій пузырь, обвяливаютъ въ теченіе нѣсколькихъ дней въ хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи, затѣмъ коптятъ въ холодномъ дыму и окончательно обсушиваютъ въ прохладномъ сухомъ мѣстѣ. Второй рецептъ. 1 пудъ говядины безъ жира, 20 ф. такой же свинины, 20 ф. плотнаго свиного сала, 9 зол. селитры, 37 зол. толченаго бѣлаго перца, небольшая долька чеснока, растертая съ солью, 1 стаканъ коньяка или мадеры. Такъ какъ мясо предварительно обсушивается засаливаніемъ (стр. 72), то при изготовленіи фарша соль кладется по вкусу. Сначала рубятъ одну говядину очень мелко, потомъ вмѣстѣ съ свининою, а когда послѣдняя измельчится достаточно, примѣшиваютъ нарѣзанное небольшими кусочками свиное сало, а также селитру, бѣлый перецъ, соль (какъ сказано, по вкусу) и чеснокъ (безъ чеснока можно обойтись). Продолжаютъ рубить, пока глазки свиного сала не уменьшатся до величины горошины. Окончивъ рубку, хорошенько продѣлываютъ фаршъ, смачивая его коньякомъ или мадерою (см. выше), и, затѣмъ, набиваютъ его въ телячій пузырь или въ небольшую бычью слѣпую кишку. Обвяливаютъ и коптятъ, какъ въ первомъ рецептѣ. Набитую въ телячій пузырь салями называютъ въ Германіи также Blasenwurst.

6) Брауншвейгская колбаса (Табл. IV, рис. 21-й). Составъ фарша: 1 пудъ порозиной говядины, обыкновенно плохо выжиленной, 10 фунт. плохо выжиленной же свинины хлѣбной кормки, 10 ф. свиного сала (шпека), 3 ф. соли, 1/4 ф. селитры и 1/4 ф. бѣлаго перца полугорошкомъ. Свиное сало нарѣзывается тонкими (около 1/4 дюйма въ діаметрѣ) макаронообразными палочками, 3—4 вершк. длиною. Палочки эти вкладываются съ фаршемъ въ шприцъ, при чемъ стараются распредѣлить ихъ такимъ образомъ, чтобы въ поперечномъ разрѣзѣ готовой колбасы глазки сала (стр. 73) имѣли, по возможности, звѣздообразное расположеніе. Набивается фаршъ въ бычью гузенную (прямую) или въ бычью же тонкую кишку. По всей длинѣ прокладывается палочка, вмѣстѣ съ которою колбаса и зашнуровывается: см. рисунокъ. О вяленіи и копченіи см. стр. 79.

Въ Германіи брауншвейгская колбаса (Braunschweiger Schlackwurst, Cervelatwurst или Mettwurst) принадлежитъ къ самымъ высокимъ сортамъ и приготовляется или изъ одного свиного мяса (лучшаго качества), или же съ примѣсью небольшого количества говядины: около 1/5 и никакъ не болѣе 1/4 части всего мяса. Приводимъ образчикъ приготовленія изъ одной свинины. Изъ свиной туши хлѣбной откормки выбираются первосортныя части, лучше всего задніе окорока. Удаливъ со свинины кожу, мягкій и также слишкомъ твердый жиръ (стр. 72), тщательно выжиливъ ее (стр. 71) и прибавивъ плотнаго зернистаго сала (стр. 72) столько, чтобы все сало составляло отъ 1/4 до 1/3 общаго вѣса,—разрѣзаютъ мясо и сало на мелкіе куски и подвергаютъ предварительному засолу въ теченіе 12—24 часовъ (стр. 72). Послѣ этого измельчаютъ массу нѣмецкою мясорубкою до тѣхъ поръ, пока заключающееся въ ней сало не раздробится въ частицы величиною не болѣе булавочной головки. Когда масса на три четверти измельчена, прибавляютъ на каждый пудъ массы: 5 1/2 зол. селитры (или консервирующей соли—см. стр. 18), 5 1/2 зол. сахарнаго песка, 15 1/2 зол. мелко размолотаго бѣлаго перца и соли по вкусу (тѣмъ меньше, чѣмъ масса болѣе просолилась при предварительномъ засаливаніи, и наоборотъ). Прибавивъ названныя приправы, продолжаютъ рубить до равномѣрнаго окончательнаго измельченія массы (см. выше). Набиваютъ (возможно туго) въ прямую или вообще въ толстыя свиныя кишки, лучше не въ свѣжія, а предварительно просоленныя (стр. 70), такъ какъ послѣднія прочнѣе. За недостаткомъ свиныхъ, можно набивать въ тонкія бычьи кишки. Передъ набивкою кишки вымачиваются въ теплой водѣ (стр. 70 и 76). Набитыя колбасы сначала обвяливаются 6—8 дней въ сухомъ хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи и потомъ коптятся въ холодномъ дыму (12°—15° Р), пока не окрасятся снаружи въ красивый желтовато-бурый цвѣтъ (стр. 79). Въ разрѣзѣ хорошо приготовленная брауншвейгская колбаса должна быть блестящаго темнокраснаго мясного цвѣта; глазки сала не крупные, какъ въ нашей брауншвейгской колбасѣ (Табл. IV, рис. 21-й), а очень мелкіе—съ булавочную головку (см. выше). Наружная оболочка гладкая, безъ морщинъ.

Если къ свининѣ примѣшивается говядина въ указанной выше пропорціи, то говядина прибавляется къ свининѣ уже мелко изрубленною (отдѣльно); затѣмъ вся масса (свинина, сало и говядина) рубится вмѣстѣ, какъ объяснено выше. Понятно, что говядина, подобно свининѣ, предварительно тщательно выжиливается и обсушивается солью (стр. 72).

Описанное приготовленіе брауншвейгской колбасы можетъ служить образцомъ фабрикаціи большинства извѣстныхъ въ Германіи копченыхъ сырыхъ колбасъ: готской, гамбургской, геттингенгской, мекленбургской и др. Разница заключается главнымъ образомъ въ варіяціяхъ количественныхъ отношеній между свининою, говядиною и свинымъ саломъ; затѣмъ, въ нѣкоторомъ качественномъ и количественномъ видоизмѣненіи приправъ и, наконецъ, въ набивкѣ фарша въ тотъ или другой сортъ кишекъ.

7) Тамбовская колбаса (Табл. IV, рис. 22-й). Составъ фарша и употребляемыя приправы тѣ же, что для русской салями 2-го сорта или для брауншвейгской колбасы; но свиное сало (шпекъ) нарѣзывается иначе, а именно: длинными узкими полосками, по которымъ можно всегда отличить этотъ сортъ колбасы (см. рисунокъ).

8) Малороссійская копченая колбаса (Табл. IV, рис. 23-й). Составъ фарша: 1 пудъ говядины, 30 ф. жирной свиной грудины, 4 ф. соли, 1/4 ф. селитры, 1/4 ф. перца и 1 стаканъ портвейна. Набивается въ бычьи или свиныя черева (петли брыжейки).

Б) Сырыя копченыя колбасы изъ говядины съ небольшою примѣсью свинины.

Мясо для этихъ колбасъ рубится чрезвычайно мелко и послѣ рубки нерѣдко еще продавливается сквозь очень мелкое металлическое сито. Свиное сало (шпекъ) также крошится въ очень мелкія крупинки. Чтобы эти крупинки, при рубкѣ и продавливаніи фарша, не засаливались и не слипались, необходимо брать именно плотное сало (стр. 72), извѣстное у колбасниковъ подъ именемъ восковаго шпека. Если, однако, попадается недостаточно крѣпкое сало, то его при рубкѣ, съ цѣлью предупредить засаливаніе и слипаніе частицъ, выносятъ по временамъ на ледъ.

Сюда относятся: 1-й и 2-й сорта любской колбасы, охотничьи колбаски и польская колбаса.

1) Любская колбаса 1-го сорта (Табл. V, рис. 24-й). Приблизительный составъ фарша: 1 пудъ чисто выжиленной говядины, 12 ф. такой же свинины, 20 ф. крѣпкаго свиного сала, 3 ф. соли, $^1/_4$ ф. селитры, $^1/_4$ ф. толченаго бѣлаго перца и 1 стаканъ коньяка или портвейна. Хорошо продѣланный фаршъ набивается въ свиную гузенную (прямую) кишку. Вялится и коптится, какъ обыкновенно (стр. 79).

2) Любская колбаса 2-го сорта (Табл. V, рис. 25-й). Количественный составъ фарша тотъ же, что и для колбасы 1-го сорта; только свиного сала берется меньше, а именно 12 ф. (вмѣсто 20 ф.), и фаршъ не смачивается ни коньякомъ, ни портвейномъ. Какъ говядина, такъ и свинина 2-го сорта (передковыя части), притомъ плохо выжиленныя. Набивается въ бычью гузенную (прямую) кишку. Вялится и коптится, какъ обыкновенно.

У германскихъ авторовъ мы не нашли колбасы, извѣстной подъ именемъ любской. По составу фарша, нашей любской колбасѣ болѣе всего соотвѣтствуетъ одинъ изъ сортовъ готской (Gothaer Cervelatwurst): 1 пудъ говядины, 16 ф. свинины, $9^3/_5$ ф. свиного сала, соли по вкусу (см. на стр. 83 брауншвейгскую колбасу), $10^1/_{12}$ зол. селитры, $10^1/_{12}$ зол. сахарнаго песка, 23 зол. толченаго бѣлаго перца и $21^1/_2$ зол. бѣлаго перца въ зернахъ. Способъ приготовленія,—какъ и германской брауншвейгской колбасы (стр. 83); но вся масса изрубливается мельче—возможно мелко, а зерна бѣлаго перца примѣшиваются только по окончаніи рубки, къ уже готовому фаршу. Набивается въ тѣ же кишки, что и брауншвейгская колбаса.

3) Охотничьи колбаски (Табл. V, рис. 26-й). Приготовляются изъ остатковъ фарша 1-го или 2-го сорта любской колбасы, отъ которой онѣ, поэтому, отличаются не внутреннимъ составомъ, а только внѣшнею формою. Набиваются въ тонкія свиныя кишки, перевязываются такъ, чтобы на 1 фунтъ приходилось около 9 колбасокъ. Послѣ набивки кладутся на 3 дня подъ прессъ, отчего фаршъ ихъ уплотняется и самыя колбаски принимаютъ сдавленную призматическую форму: см. рисунокъ.

4) Польская колбаса (Табл. V, рис. 27-й). Приблизительный составъ фарша: 1 пудъ говядины, 12 ф. свинины, 12 ф. крѣпкаго свиного сала, 3 ф. соли, 1/4 ф. селитры, 1/4 ф. бѣлаго толченаго перца и 2—3 головки чеснока. Чѣмъ лучше говядина и свинина и чѣмъ тщательнѣе онѣ выжилены, тѣмъ доброкачественнѣе колбаса; но чаще всего мясо берется второго сорта (изъ передка) и выжиливается плохо. Набивается въ тонкія бычьи кишки, которыя послѣ набивки свертываются колечкомъ. Какъ видимъ, по составу фарша польская колбаса сходна съ любской; отличается отъ послѣдней присутствіемъ чеснока и нѣсколько болѣе крупною крошкою свиного сала.

В) Сырыя копченыя колбасы изъ одной говядины.

Колбасы эти приготовляются изъ одной говядины, безъ малѣйшей примѣси свиного мяса; но свиное сало (шпекъ) всегда входитъ въ составъ ихъ, какъ и всѣхъ другихъ колбасъ. Для лучшихъ сортовъ говядина берется перваго сорта (задковая) и хорошо выжиливается, а для болѣе низкихъ — второго сорта (передковая) и почти или вовсе не выжиливается. Говядина рубится мелко, но свиное сало крупной или средней крошки. Наиболѣе извѣстны три колбасы этой группы: московская, углицкая 1-го сорта и углицкая 2-го сорта.

Всѣ колбасы, приготовляемыя изъ одной говядины, безъ примѣси свинины, имѣютъ тотъ большой недостатокъ, что съ теченіемъ времени обыкновенно сильно высыхаютъ и становятся очень твердыми (сильно черствѣютъ).

1) Московская копченая колбаса (Табл. V, рис. 28-й). Составъ фарша: 1 пудъ говядины, 10 ф. свиного сала, 3 1/2 ф. соли, 1/8 ф. селитры, 1/4 ф. перца горошкомъ и 2—3 головки чеснока. Говядина бо́льшею частью плохо или вовсе не выжиленная. Свиное сало средней крошки; чѣмъ его больше, тѣмъ колбаса добротнѣе, а потому въ лучшіе сорта его кладется больше, чѣмъ показано. Набивается въ тонкія бычьи кишки, 3/4 арш. длиною. Вялится 12 час. и коптится 3 дня въ холодномъ дыму. Эта колбаса въ большомъ ходу среди рабочаго населенія фабричныхъ и заводскихъ мѣстностей средней Россіи.

2) Углицкая колбаса 1-го сорта (Табл. V, рис. 29-й). Приблизительный составъ фарша: 1 пудъ говядины, 10 ф. свиного сала, 5 ф. соли, 1/2 ф. селитры, 1/2 ф. перца полугорошкомъ и 1 бутылка соленаго разсола. Говядина обыкновенно низшихъ сортовъ (напр. окрайки) и бо́льшею частью вовсе не выжиливается. Свиное сало крошится крупно (см. рисунокъ). Измельченное мясо обязательно кладется на ледникъ, чтобы хорошенько прозябло (стр. 74—75). Показанную бутылку разсола приливаютъ къ фаршу только въ томъ случаѣ, если мясо на столько сухо, что его не удается слѣпить въ шаръ. Набивается въ бычью синюху и рожекъ (части слѣпой кишки); долго вялится и коптится. Чѣмъ дольше имѣется въ виду сохранять колбасу, тѣмъ крѣпче засаливается фаршъ.

3) Углицкая колбаса 2-го сорта (Табл. V, рис. 30-й). Составъ фарша: 1 пудъ говяжьихъ очистковъ отъ костей, обрѣзковъ и выжилокъ, 8 ф. свиного сала, 5 ф. соли, $^1/_2$ ф. селитры, $^1/_2$ ф. перца полугорошкомъ и 1 бутылка соленаго разсола. Для этой колбасы потребляются всѣ мясные обрѣзки, выжилки и проч., которые скопляются въ производствѣ и которые, съ этою цѣлью, предварительно засаливаются въ бочкахъ. Сало, какъ и для 1-го сорта, крошится крупно. Набивается также въ синюху и рожекъ. Заготовляется въ большихъ количествахъ для простого народа, сильно коптится и провяливается; хранится въ ольховыхъ опилкахъ и съ теченіемъ времени высыхаетъ на столько, что становится твердою, какъ камень.

Въ Даніи, Швеціи и въ Германіи (въ послѣдней обыкновенно для вывоза въ первыя двѣ страны) приготовляется также сортъ колбасы изъ одной говядины, безъ свинины, сортъ, извѣстный подъ датскимъ или шведскимъ названіемъ Speegpölse. Составъ фарша: 1 пудъ говядины, $17^1/_6$ ф. свиного сала, соли — по вкусу, $7^3/_4$ зол. селитры и $27^1/_2$ зол. чернаго перца. Говядина обыкновенно не очищается отъ прилегающаго къ ней жира и выжиливается только отъ грубыхъ частей. Разрѣзавъ говядину на мелкіе кусочки, посоливъ ее нужнымъ количествомъ соли (по вкусу: см. выше) и прибавивъ селитру и черный перецъ въ указанныхъ пропорціяхъ, изрубливаютъ массу мелко въ фаршъ, который, послѣ этого, втискиваютъ плотно въ подходящій сосудъ и оставляютъ въ прохладномъ сухомъ мѣстѣ на 24 часа. По окончаніи этого срока, примѣшиваютъ къ фаршу нарѣзанное небольшими кубиками свиное сало и все тщательно продѣлываютъ. Набиваютъ въ тонкія бычьи кишки, обвяливаютъ въ теченіе 8 дней и, затѣмъ, коптятъ, какъ обыкновенно (стр. 79). Если говядину тщательно выжилить, то колбаса, конечно, будетъ гораздо вкуснѣе; но, во всякомъ случаѣ, она вскорѣ черствѣетъ и становится твердою, какъ дерево (стр. 85).

Еврейскія и татарскія колбасы.

Еврейскія колбасы приготовляются также изъ одной говядины, а татарскія или изъ одной конины, или же изъ конины съ примѣсью говядины. Свинина и свиное сало не входятъ въ составъ ни тѣхъ, ни другихъ. Свиное сало въ еврейскихъ колбасахъ замѣняется говяжьимъ жиромъ изъ грудины, а въ татарскихъ—лошадинымъ и говяжьимъ жиромъ также изъ грудины.

Такимъ образомъ въ еврейскихъ и татарскихъ колбасахъ недостаетъ самаго пригоднаго для изготовленія колбасъ матеріала, а именно свиного мяса и свиного сала. Относительно еврейскихъ колбасъ затрудненіе увеличивается еще тѣмъ, что говядина должна быть кошерная, т. е., взятая изъ животнаго, убитаго извѣстнымъ образомъ, и непремѣнно только изъ извѣстныхъ частей этого животнаго, а именно передковыхъ, слѣдовательно не изъ самыхъ лучшихъ. При этомъ, кошерное мясо, передъ употребленіемъ, должно быть въ теченіе часа вымочено въ водѣ и затѣмъ посолено. Колбасы же, приготовленныя изъ вымоченнаго мяса, обыкновенно имѣютъ непріятный сѣрый цвѣтъ, такъ какъ вода въ теченіе часа успѣваетъ извлечь изъ мяса бо́льшую часть красящихъ веществъ. Поэтому, чтобы придать еврейскимъ колбасамъ красивое красное окрашиваніе, приходится прибѣгать къ искусственному подкрашиванію ихъ кошенилью и т. п.

Приводимъ одинъ изъ хорошихъ рецептовъ приготовленія копченой еврейской колбасы. 1 пудъ кошерной говядины, 17—18 фунт. говяжьяго жира изъ гру-

дины (или вообще возможно плотнаго жира изъ переднихъ кошерныхъ частей), соли по вкусу (см. ниже), 11 зол. селитры, 26½ зол. бѣлаго перца и 1 стаканъ краснаго вина, настоеннаго на 14 зол. экстракта кошенили. Тщательно выжиливъ говядину и очистивъ жиръ отъ пленокъ и пр., опускаютъ ихъ на 1 часъ въ чистую свѣжую воду. Вынувъ изъ воды, посыпаютъ солью говядину и сало (каждый кусокъ отдѣльно), кладутъ ихъ на наклонный столъ (или наклонную доску) и въ теченіе часа поливаютъ ихъ здѣсь три раза свѣжею водою. Послѣ этого, давъ стечь водѣ и обтеревъ куски на сухо чистою полотняною тряпкою, изрубливаютъ мелко мясо и жиръ вмѣстѣ, прибавляя при этомъ сколько нужно, по вкусу, соли, указанныя количества селитры, бѣлаго перца и настоеннаго на кошенили краснаго вина. Продѣлавъ хорошенько массу, вдавливаютъ ее плотно въ подходящій сосудъ, напр. въ корыто, и оставляютъ въ покоѣ на 1—2 дня. Затѣмъ снова тщательно продѣлываютъ массу и набиваютъ ее въ кошерныя же тонкія бычьи кишки. Обвяливаютъ колбасы 8—10 дней и коптятъ—пока не окрасятся снаружи въ темнобурый цвѣтъ.

Вареныя мясныя колбасы.

Т. е. мясныя колбасы, идущія въ продажу и употребляемыя въ пищу вареными.

Въ Германіи колбасы этого сорта называются Brühwürste.

На фаршъ этихъ колбасъ идутъ: свинина, говядина и телятина. Для высшихъ сортовъ—молодая свинина и телятина, а для болѣе низкихъ—свинина и телятина болѣе или менѣе замѣняются говядиною. Свиное сало входитъ также и въ составъ всѣхъ вареныхъ колбасъ.

Въ фаршъ вареныхъ колбасъ, для сообщенія ему необходимой вязкости, обыкновенно прибавляются вода и въ большинствѣ случаевъ, кромѣ того, яйца, пшеничная или картофельная мука.

Количество прибавляемой въ фаршъ воды обусловливается качествомъ мяса: чѣмъ суше и чѣмъ бо́льшею липкостью обладаетъ мясо само по себѣ, тѣмъ больше оно поглощаетъ воды, тѣмъ вязче и лучше получаемый фаршъ, и наоборотъ. Поэтому на фаршъ вареныхъ, какъ, впрочемъ, и сырыхъ колбасъ (стр. 79) пригоднѣе всего именно липкое парное мясо только что убитаго животнаго. Но степень сухости и липкости и парного мяса далеко не одинакова не только у различныхъ животныхъ, но даже въ различныхъ частяхъ туши одного и того же животнаго, такъ что, для опредѣленія надлежащаго количества прибавляемой воды, требуется большой навыкъ.

Прибавляется все нужное количество воды обыкновенно не сразу, а небольшими порціями, и послѣ каждаго прибавленія фаршъ тщательно перемѣшивается—продѣлывается. По мѣрѣ прибавленія воды, фаршъ долженъ становиться все вязче, липче и плотнѣе. Продолжать прибавлять воду и продѣлывать фаршъ слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока плотность и вязкость фарша отъ прибавленія воды болѣе не увеличиваются: когда, послѣ прибавленія послѣдней порціи воды и 5 минутнаго продѣлыванія, плотность и вязкость фарша остаются неизмѣнными (не увеличиваются), прибавленіе воды нужно

прекратить. Если мясо хорошаго качества (см. выше и стр. 88—89), воды прибавлено въ мѣру и фаршъ продѣланъ съ нею достаточно, то получается масса вязкая и эластичная какъ тѣсто, крѣпко липнущая къ рукамъ, но стряхиваемая съ нихъ, однако, довольно легко. Продѣлываніе фарша должно быть самое тщательное послѣ каждаго прибавленія воды, потому что при неисполненіи этого условія нѣкоторыя частицы воды, хотя бы и въ мѣру прибавленной, остаются не связанными съ фаршемъ и при варкѣ колбасы производятъ мѣстныя вздутія кишки, уменьшающія прочность и вкусовыя достоинства продукта. О томъ, что воды прибавлено въ мѣру и что фаршъ продѣланъ съ нею надлежащимъ образомъ, знатоки судятъ по виду фарша: если фаршъ держать противъ свѣта, то на частицахъ его не должно быть и признака водяного блеска. Менѣе опытные мастера руководствуются въ этомъ отношеніи слѣдующею пробою: бросаютъ комокъ фарша въ крутой кипятокъ и, затѣмъ, заключаютъ о качествѣ фарша по виду свареннаго комка въ разрѣзѣ и по вкусу его. Еще лучше бросать въ кипятокъ не комокъ испытуемаго фарша, а набитый имъ небольшой кусокъ кишки.

Если не долить въ фаршъ воды, т. е., прибавить ея менѣе, чѣмъ требуется качествомъ мяса, то фаршъ будетъ слишкомъ густъ и, притомъ, разсыпчатъ (не вязокъ), вслѣдствіе чего трудно набивается въ кишку и послѣ варки легко вываливается изъ нея при разрѣзѣ. Кромѣ того, недолитіе воды въ фаршъ убыточно для колбасника, такъ какъ отражается на вѣсѣ колбасы. Съ другой стороны, не слѣдуетъ и приливать въ фаршъ излишнее количество воды, потому что при варкѣ излишняя вода можетъ отскочить, т. е., отдѣлиться отъ фарша и произвести мѣстныя разжиженія его, влекущія за собою скорую порчу колбасы, особенно въ теплое лѣтнее время. Словомъ, воды должно быть прибавлено именно въ мѣру.

Приливать воду въ фаршъ слѣдуетъ прокипяченную, комнатной температуры. Самая операція соединенія фарша съ водою производится такимъ образомъ. Сгребаютъ фаршъ въ кучу, дѣлаютъ посерединѣ его лунку (какъ въ мукѣ при изготовленіи тѣста), въ которую постепенно, порціями (стр. 87), приливаютъ воду и послѣ каждаго прилитія тщательно мѣшаютъ (продѣлываютъ) массу руками, продолжая такъ до готовности фарша (стр. 87—88). Въ большихъ колбасныхъ ручная работа замѣняется машинною — мѣсилками (стр. 45).

Прибавленіе въ фаршъ яицъ, картофельной или пшеничной муки производится во время его продѣлыванія—въ бо̀льшемъ или меньшемъ количествѣ, смотря по качеству мяса и требуемой степени вязкости.

Хорошее сухое и липкое мясо[1]) воспринимаетъ воду сравнительно трудно, но при старательномъ продѣлываніи сливается съ нею, образуя, по мѣрѣ ея прибавленія, все болѣе вязкую и плотную тѣстообразную массу (см. выше). Такимъ образомъ, при надлежащемъ продѣлываніи, въ 100 фунт. хорошаго сухого мяса можетъ посту-

---

[1]) Напримѣръ, черное порозиное (см. прим. на стр. 81).

пить до 30 фунт. воды, т. е., около ведра воды на $2^1/_2$ пуда мяса. Фаршъ изъ такого мяса можетъ и обойтись безъ примѣси къ нему яицъ, картофельной или пшеничной муки (стр. 87). Фаршъ изъ плохого мяса, напротивъ того, всасываетъ воду легко, но, не смотря на самое тщательное продѣлыванiе, не образуетъ съ нею вязкаго тягучаго тѣста, а остается рыхлымъ, разсыпчатымъ и скоро разжижается ею, вслѣдствiе чего въ него нельзя приливать много воды: тѣмъ меньше, чѣмъ хуже мясо [1]). Для сообщенiя фаршу изъ такого мяса надлежащей вязкости, необходимо прибавлять въ него или яица, или муку — картофельную или пшеничную. Въ Германiи съ тою же цѣлью употребляютъ иногда отваръ свиной кожи (швартъ), телячьихъ и свиныхъ ножекъ и вообще животныхъ частей, дающихъ клей (желатинъ). Отваръ-этотъ приливается къ фаршу вмѣсто воды или вмѣстѣ съ водою. Но больше всего тамъ въ ходу картофельная мука, примѣсь которой, впрочемъ, ограничена закономъ до максимума 2 процентовъ [2]).

Чтобы, по возможности, ограничить употребленiе картофельной муки, многiе германскiе колбасники приготовляютъ отдѣльно спецiально вязкiй фаршъ и примѣшиваютъ его въ извѣстной пропорцiи къ обыкновенному фаршу. Выбираютъ для этой цѣли наиболѣе сухiя части, напр. хребтовую ближе къ затылку, изъ только что убитаго быка или, еще лучше, теленка (не очень молодого). Наскоро освободивъ мясо отъ костей и грубыхъ жилъ, складываютъ его въ кучу на середину рубильнаго блока (стр. 41); посыпаютъ свободную поверхность послѣдняго вокругъ обильно солью и, при помощи деревянныхъ колотушекъ, разбиваютъ мясо, на соли и посыпая солью, въ кашицу. Съ операцiею нужно спѣшить, чтобы окончить ее, пока парное мясо еще теплое; поэтому, производится она обыкновенно нѣсколькими рабочими одновременно. Для предохраненiя мяса отъ быстраго остыванiя, его, по мѣрѣ складыванiя на блокъ, прикрываютъ полотняными тряпками. Когда все мясо расколочено, его окончательно размельчаютъ нѣсколькими ударами мясорубки, затѣмъ вдавливаютъ его плотно въ подходящiй сосудъ и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ. Приготовленный такимъ образомъ фаршъ обладаетъ столь значительною вязкостью, что въ большинствѣ случаевъ достаточно прибавить 1 часть его, по вѣсу, на 10 частей общей массы фарша, чтобы сообщить надлежащую вязкость всему фаршу. Больше $^1/_4$ обыкновенно никогда не требуется.

Относительно выжиливанiя, засаливанiя и измельченiя мяса въ фаршъ, продѣлыванiя фарша, прибавленiя къ нему свиного сала, соли и другихъ приправъ—см. стр. 71—75; о набивкѣ фарша въ кишки—стр. 75—77.

Измельчать мясо для фарша вареныхъ колбасъ многiе предпочитаютъ не нѣмецкими мясорубками (стр. 41), а мясорубками-мельницами (стр. 42), именно потому, что послѣднiя не столько рѣжутъ, сколько рвутъ и мнутъ мясо, вслѣдствiе чего получаемый изъ него фаршъ прiобрѣтаетъ бóльшую связность и вязкость.

Свиное сало для вареныхъ колбасъ можетъ быть и не плотное, напр. сало съ окороковъ.

Набивается фаршъ въ кишки для вареныхъ колбасъ гораздо слабѣе, чѣмъ для сырыхъ, именно съ цѣлью предупредить разрывъ кишекъ при варкѣ

---

[1]) Изъ трехъ сортовъ мяса, употребляемыхъ въ колбасномъ производствѣ, свинина содержитъ вообще менѣе воды, чѣмъ говядина и телятина, а потому представляетъ собою наиболѣе пригодный матерiалъ для приготовленiя колбаснаго фарша. Богаче всѣхъ водою телятина. У одного и того же животнаго процентное содержанiе воды въ мясѣ находится въ большой зависимости отъ степени его откормленности: чѣмъ лучше откормлено животное, тѣмъ суше его мясо, и наоборотъ (смотри прим. 1 на стр. 7). Содержанiе воды видоизмѣняется также по областямъ туши даннаго животнаго: суше всего мясо на хребтѣ, въ особенности ближе къ затылку.

[2]) Если примѣшивается муки больше, то объ этомъ колбасникъ обязанъ тѣмъ или другимъ способомъ заявить покупателямъ.

(стр. 75), чего въ особенности возможно опасаться въ случаяхъ, когда къ къ фаршу примѣшиваются яица.

Послѣ набивки колбасы обыкновенно подвергаются 8—12 часовому обвяливанію и, затѣмъ, или тотчасъ же варятся, или же предварительно коптятся и потомъ уже варятся. Коптятся бо̀льшею частью въ горячемъ дыму (въ румянкѣ: стр. 35) и очень непродолжительное время: отъ одного до нѣсколькихъ часовъ. Многія колбасы совсѣмъ не коптятся.

Варка колбасъ производится или въ чистой водѣ, или же въ бульонѣ, полученномъ послѣ варки ветчины (стр. 57—58). Въ одномъ и томъ же бульонѣ могутъ послѣдовательно вариться нѣсколько сортовъ колбасъ. Послѣ окороковъ варится, напримѣръ, чайная колбаса, потомъ зильцъ или кровеная колбаса и т. д. Относительно соблюденія при этомъ извѣстныхъ правилъ и предосторожностей — см. сказанное о варкѣ въ бульонѣ окороковъ: стр. 57—58.

Въ Германіи колбасы варятся чаще всего въ водѣ, а во Франціи или также въ водѣ, или же въ легкомъ (слабомъ) бульонѣ.

Опускаютъ колбасы въ кипящую жидкость (бульонъ или воду), и когда послѣдняя, на время охлажденная холодными колбасами, снова закипитъ, отставляютъ кострюлю или котелъ на болѣе легкій огонь, такъ, чтобы жидкость только слегка кипѣла. Погружать колбасы въ кипящую жидкость слѣдуетъ осторожно—не сразу, а постепенно: иначе можетъ лопнуть кишка. Во избѣжаніе же разрыва кишки, размягчаемой горячею водою, слѣдуетъ не менѣе осторожно и вынимать изъ жидкости сваренныя колбасы: лучше всего дырчатымъ ковшемъ. Чтобы колбасы не сжимали другъ друга и варились равномѣрно, никогда не должно класть ихъ въ сосудъ тѣсно.

Въ Германіи, съ цѣлью предупредить лопаніе колбасъ, иногда погружаютъ ихъ въ воду не кипящую, а нагрѣтую только до 70° Р, и при этой температурѣ продолжаютъ и оканчиваютъ варку [1]).

Продолжается варка отъ нѣсколькихъ минутъ до 1—2 час. и болѣе, смотря по качеству и объему колбасъ. Напр., чтобы сварить тонкую сосиску, достаточно 5—10 минутъ, а для надлежащаго увариванія толстой болонской колбасы требуется отъ 1 до 1½ час.

Опредѣлить точно время, необходимое для варки того или другого сорта колбасъ, нельзя. Руководствоваться въ этомъ отношеніи должно опытомъ и наблюденіемъ. Въ Германіи продолжаютъ варку колбасы до тѣхъ поръ, пока она, при сдавливаніи ея между пальцами, не станетъ издавать легкаго хрустѣнія, похожаго на звукъ, производимый во рту движеніемъ слюны между зубами. Когда по разсчету времени приближается конецъ варки и колбасы начинаютъ всплывать на верхъ, ихъ вынимаютъ по одиночкѣ, приближаютъ къ уху и повторно сжимаютъ между большимъ и указательнымъ пальцами. Признакъ этотъ имѣетъ значеніе для всѣхъ колбасъ, подвергаемыхъ варкѣ, въ томъ числѣ для ливерныхъ и кровеныхъ.

---

[1]) Температура 70° Р достаточна, чтобы убить могущихъ быть въ колбасѣ микробовъ.

По окончаніи варки, колбасы или тотчасъ же обтираютъ чистою тряпкою и вѣшаютъ для просушиванія, или же предварительно обмываютъ въ холодной водѣ и затѣмъ уже обтираютъ и вѣшаютъ для просушиванія. Обмываніе колбасъ послѣ варки въ холодной водѣ дѣлается съ цѣлью удаленія съ поверхности ихъ жира и клейковины, присутствіе которыхъ сообщаетъ имъ невзрачный видъ и портитъ ихъ вкусъ. Но такъ какъ вполнѣ охлажденныя колбасы нескоро просыхаютъ, то держать ихъ въ холодной водѣ слѣдуетъ недолго.

Французы часто оставляютъ колбасы въ жидкости, въ которой онѣ варились, или до полнаго охлажденія ихъ (вмѣстѣ съ жидкостью), или, по крайней мѣрѣ, на время, равное продолжительности ихъ варки. При такомъ способѣ охлажденія фаршъ колбасъ, какъ они увѣряютъ, бываетъ нѣжнѣе.

Чтобы дать читателямъ полное понятіе о томъ, какъ изготовляются вареныя колбасы нашими учителями-нѣмцами, мы приводимъ здѣсь подробное описаніе способа приготовленія въ Германіи типичной вареной колбасы (Kochmettwurst), занимающей тамъ мѣсто нашей вареной чайной колбасы и могущей служить образцомъ изготовленія большинства германскихъ вареныхъ колбасъ. Составъ фарша: 1 пудъ говядины, лучше всего изъ передней хребтовой области (стр. 89), 13—14 фунт. телятины, 17 фунт. свиного сала, соли по вкусу (стр. 73), 7 зол. селитры (или консервирующей соли: стр. 18), 27$^1/_2$ зол. чернаго перца, отъ 1 до 1$^3/_4$ фунт. картофельной муки и нужное количество воды (потребныя пропорціи воды и картофельной муки обусловливаются качествомъ мяса: стр. 87—88). Говядина и телятина посыпаются солью съ примѣсью селитры (или консервирующей соли) въ указанномъ выше количествѣ и вмѣстѣ изрубливаются мелко. Когда масса достаточно измельчена, ее втискиваютъ въ подходящій сосудъ и оставляютъ въ немъ на 24 часа—съ цѣлью увеличить вязкость мяса. Послѣ этого перекладываютъ массу въ глубокое корыто и тщательно продѣлываютъ ее, постепенно прибавляя къ ней перецъ, недостающую соль (по вкусу), воду и картофельную муку. Воду приливаютъ какъ указано на стр. 87, т. е., небольшими порціями: около $^1/_5$ кружки или 1 стакана за разъ, послѣ каждой порціи тщательно продѣлывая массу. Продолжаютъ прибавлять воду, пока плотность и вязкость массы не перестаютъ увеличиваться отъ прилитія воды: стр. 87. Если мясо хорошаго качества (сухое), то на указанное выше количество его воды можетъ пойти до 6 кружекъ ($^3/_5$ ведра) или, по вѣсу, до 17—18 фунтовъ: стр. 88—89. Картофельную муку прибавляютъ предварительно разведенною въ небольшомъ количествѣ воды; прибавляютъ муки тѣмъ больше, чѣмъ хуже мясо, и наоборотъ (стр. 88—89). Иногда, вмѣсто воды, въ фаршъ приливаютъ хорошій соленый разсолъ: также небольшими порціями и также тщательно продѣлывая массу послѣ прилитія каждой порціи. Въ такомъ случаѣ прибавленіе соли во время продѣлыванія фарша можетъ оказаться ненужнымъ: судятъ по вкусу. Какъ скоро операція соединенія фарша съ водою (или разсоломъ), картофельною мукою и пр. окончена, прибавляютъ къ нему нарубленное маленькими кубиками свиное сало, которое можетъ быть и мягкое, напримѣръ, снятое съ окороковъ (стр. 72—73). Продѣлавъ фаршъ окончательно съ саломъ, набиваютъ его въ среднія бычьи кишки (Mitteldärme). Набитыя колбасы подвергаютъ, затѣмъ, дѣйствію ярко горящаго древеснаго пламени, но не долго: пока колбасы не окрасятся снаружи въ свѣтлобурый цвѣтъ. Операція эта соотвѣтствуетъ нашему горячему копченію въ румянкѣ (стр. 90). Если ее продолжать дольше, чѣмъ нужно, или если пламя слишкомъ сильно, то колбасы пріобрѣтаютъ непріятный темный цвѣтъ. По окончаніи такого копченія, даютъ колбасамъ повисѣть часовъ 12 и потомъ варятъ ихъ: если варить колбасы тотчасъ послѣ копченія, то онѣ остаются въ серединѣ сѣрыми [1]). Но когда, вмѣсто селитры,

[1]) Вѣроятно, отъ того, что не успѣваютъ вполнѣ пропитаться селитрою.

была употреблена консервирующая соль (см. выше), то варить колбасы, если онѣ не слишкомъ толсты, можно и немедленно послѣ копченія. Варятъ колбасы въ водѣ, или нагрѣтой только до 70° Р, или же въ кипящей (стр. 90), соблюдая, при этомъ, правила, указанныя на стр. 90. Колбасы, набитыя въ бычьи кишки средней толщины, обыкновенно достаточно свариваются по истеченіи 15—20 минутъ. Послѣ варки съ колбасами поступаютъ, какъ объяснено на стр. 91. Приготовленныя такимъ образомъ колбасы могутъ сохраняться даже лѣтомъ, но въ прохладномъ помѣщеніи, до 14 дней и болѣе.

Мы приводимъ здѣсь главнѣйшія изъ употребительныхъ у насъ мясныхъ вареныхъ колбасъ. Такъ какъ изложенныя нами общія правила (о соединеніи фарша съ водою, о прибавленіи къ нему яицъ, картофельной или пшеничной муки, о набивкѣ и варкѣ колбасъ и пр.) должны имѣться въ виду при изготовленіи всѣхъ колбасъ этого отдѣла, то при описаніи каждой колбасы отдѣльно мы ограничиваемся въ этомъ отношеніи только краткими указаніями.

1) Телячья парижская колбаса съ трюфелями (Табл. VI, рис. 31-й). Составъ фарша: 1 пудъ молодой жирной свинины, 1 пудъ телятины молочнаго отпоя, 9 фунт. соленыхъ коровьихъ языковъ, 10 фунт. свиного сала, 3 фунт. соли, 1/4 фунт. селитры, 1/4 фунт. толченаго бѣлаго перца, 1/8 фунт. мускатнаго орѣха, 1—2 фунт. трюфелей (черныхъ варшавскихъ) и отъ 15 до 30 штукъ яицъ, смотря по степени липкости и вязкости мяса (стр. 87—89). Мясной фаршъ рубится мелко, а свиное сало, языки и трюфели—какъ показано на рисункѣ. Набивается въ бычью синюху (слѣпую кишку). Варится около 1 часа (стр. 90). Достоинство колбасы узнается по цвѣту разрѣза: чѣмъ лучшаго качества употребленныя свинина и телятина, тѣмъ бѣлѣе разрѣзъ, и наоборотъ. Для болѣе низкихъ сортовъ этой колбасы телятина больше или меньше замѣняется говядиною: соотвѣтственно этому краснѣетъ и разрѣзъ.

Ни въ Парижѣ, ни вообще во Франціи колбасы описаннаго состава не существуетъ. Вообще нужно замѣтить, что имена, даваемыя колбасамъ какъ нашими, такъ и иностранными колбасниками, часто совершенно произвольныя. Saucisson de Paris и Mortadelle de Paris приготовляются изъ одной свинины, безъ всякой примѣси телятины. Берется жирная тщательно выжиленная свинина, къ которой прибавляется столько свиного сала, чтобы оно вмѣстѣ съ саломъ на свининѣ составляло, по вѣсу, 1/3 мяса (если сала на свининѣ и безъ того не менѣе 1/3 мяса, то въ сказанномъ прибавленіи его нѣтъ надобности). Мясо и сало измельчаются вмѣстѣ въ фаршъ средней крошки. На 1000 частей, по вѣсу, мяса и сала во время крошки (стр. 73) примѣшивается: 40 ч. соли, 1 ч. селитры, 2 ч. бѣлаго перца, 1 ч. гвоздичнаго перца (пимента) и немного чеснока (по вкусу). Старательно продѣланный фаршъ набивается въ толстыя свиныя или бычьи кишки, иногда въ телячій пузырь. Saucisson послѣ 1—2 дневной просушки надъ кухоннымъ очагомъ, а Mortadelle послѣ непродолжительнаго легкаго копченія подвергаются варкѣ въ теченіе 1—1½—2 час. Ни та ни другая не могутъ сохраняться долго. (См. Французское колбасное производство).

2) Телячья страсбургская колбаса (Табл. VI, рис. 32-й). Составъ фарша: 1 пудъ молодой жирной свинины, 1 пудъ молодой говядины, 1 пудъ хорошей телятины, 12 фунт. свиного сала, 3 фунт. соли, 1/4 фунт. селитры, 1/4 фунт. перца, 1/8 фунт. кардамона и 2 штуки мускатнаго орѣха. Яицъ болѣе или менѣе, смотря по клейкости мяса: чѣмъ мясо болѣе вязко, тѣмъ

меньше яицъ, и наоборотъ. Свиное сало крошится, какъ показано на рисункѣ. Относительно воды—стр. 87—89. Набивается въ бычьи синюху (слѣпая кишка) и рожекъ (широкая часть слѣпой кишки). Варится около 1 часа.

Въ нѣмецкихъ руководствахъ, подъ именемъ Strassburger Würste и Strassburger Fleischwurst, мы нашли два рецепта страсбургской колбасы. Въ первомъ рецептѣ колбаса по составу фарша сходна съ только что описанною нами, а именно: 1 ч., по вѣсу, свинины, 1 ч. говядины, 1 ч. телятины и 1/2 ч. свиного сала; послѣднее также въ видѣ кубиковъ, но очень мелкихъ, гораздо мельче, чѣмъ показано на разрѣзѣ нашей колбасы (Табл. VI, рис. 32-й). Пряности тѣ же, но кардамонъ замѣненъ небольшимъ количествомъ растертаго эшалота. Набивается фаршъ въ среднія бычьи кишки (Mitteldärme). Набитая колбаса раздѣляется перевязками на куски въ 3—4 дюйма длиною, такъ что образуется цѣпь изъ 8—10 колбасокъ указанной величины. Послѣ этого колбаса вѣшается для просушки на 24—48 час.; затѣмъ коптится въ горячемъ дыму (должна ярко покраснѣть) и, наконецъ, варится. Но колбасу можно ѣсть и не вареною; въ такомъ случаѣ ее коптятъ болѣе продолжительное время въ холодномъ дыму. По второму рецепту колбаса изготовляется изъ говядины и свинины, безъ телятины. На 1 пудъ говядины берется 16 ф. свинины безъ жира, 10 1/2—11 ф. свиного сала, 31 зол. бѣлаго перца, около 1 1/2 зол. мускатнаго цвѣта и 2 луковицы средней величины. Прежде всего изрубливаютъ мелко хорошо выжиленную говядину, смачивая ее, во время рубки, постепенно разсоломъ, содержащимъ соль и селитру (или, вмѣсто послѣдней, консервирующую соль), напр. однимъ изъ разсоловъ, приведенныхъ на стр. 24 подъ №№ 4, 5 и 6; затѣмъ, продолжая рубить, примѣшиваютъ къ говядинѣ свинину, приправляютъ массу перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ и мелко нарѣзанными луковицами. Во время продѣлыванія соединяютъ фаршъ съ нужнымъ количествомъ воды (и картофельной муки, если требуется: стр. 87—89) и прибавляютъ къ нему свиное сало, нарѣзанное мелкими кубиками. Набиваютъ въ среднія или тонкія бычьи кишки и далѣе поступаютъ, какъ указано при описаніи Kochmettvurst на стр. 91.

3) Телячья московская колбаса (Табл. VI, рис. 33-й). Составъ фарша: 1 пуд. говядины, 1 пуд. телятины, 20 фунт. хорошей свинины безъ жира, 12 фунт. свиного сала, 3 фунт. соли, 1/4 фунт. селитры, 1/4 фунт. перца, 2 штуки мускатнаго орѣха; кардамона, корицы и кишнеца[1]) по вкусу; 20 яицъ и, если понадобится, около 5 фунт. пшеничной муки. Хорошо выжиленное мясо рубится мелко, а свиное сало, наоборотъ, нарѣзается крупными кубиками (см. рисунокъ). Иногда вся телятина замѣняется хорошею свининою—и такая колбаса считается лучше (вкуснѣе). Пшеничная мука прибавляется только тогда, когда мясо недостаточно липко и вязко. Относительно воды — см. стр. 87 — 89. Набивается или въ толстыя бычьи кишки, или же въ рожекъ бычьей синюхи (слѣпая кишка). Послѣ набивки слегка подрумянивается въ румянкѣ и потомъ варится около 1 1/4 часа.

4) Ліонская вареная колбаса (Табл. VI, рис. 34-й). Составъ фарша: 1 пуд. говядины, 1 пуд. свинины безъ жира, 10 фунт. жирной свиной грудины или лопатки, 10 фунт. свиного сала, 3 фунт. соли, 1/4 фунт. селитры, 1/4 фунт. перца, 2 штуки мускатнаго орѣха; кардамона, лимонной цедры, имбиря и кишнеца[2]) по вкусу; 20 яицъ и около 3 фунт. пшеничной муки

---

[1]) См. прим. на стр. 39.
[2]) См. прим. на стр. 39.

(смотря по липкости мяса: стр. 88—89). Говядина и свинина рубятся мелко, свиная грудина (или лопатка) и свиное сало—крупно (см. рисунокъ). Воды можетъ пойти около 15—20 фунт.: стр. 88—89. Набивается въ бычью синюху (слѣпая кишка) или рожекъ (широкая часть синюхи). Сначала нѣсколько подрумянивается въ румянкѣ и затѣмъ варится около $1^1/_4$ час.

Въ Германіи нѣкоторыми колбасниками приготовляется нѣчто подобное нашей ліонской вареной колбасѣ. Вотъ одинъ изъ найденныхъ нами рецептовъ Lyoner Kochmettwurst: 1 п. лучшей (по возможности проросшей саломъ) свинины, 1 п. парной телятины, 14 ф. свиного сала, соли по вкусу (стр. 91), $11^1/_2$ зол. селитры, $34^1/_2$ зол. сахарнаго песка, 31—38 зол. бѣлаго перца, 6 зол. имбиря, 8 зол. мускатнаго орѣха, около 4 зол. кишнеца и нѣсколько тонко растертыхъ головокъ эшалота [1]). Мелко изрубленная свинина смѣшивается съ мелко же изрубленною слегка посоленною телятиною. Для сообщенія фаршу бо́льшей вязкости, телятину лучше измельчать мясорубкою-мельницею (стр. 89). Посоливъ массу достаточнымъ количествомъ соли (по вкусу: см. выше), прибавивъ къ ней селитру и сахарный песокъ и тщательно продѣлавъ ее, втискиваютъ ее плотно въ корыто или другой подходящій сосудъ и оставляютъ въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока масса не приметъ красивый красноватый цвѣтъ. Послѣ этого примѣшиваютъ къ массѣ перецъ, имбирь, мускатный орѣхъ, кишнецъ, растертый эшалотъ и нарубленное маленькими кубиками свиное сало; снова старательно продѣлываютъ массу, приливая къ ней, при этомъ, сколько нужно воды (стр. 87—89). Набиваютъ фаршъ въ средніе бычьи кишки (Mitteldärme). Съ набитыми колбасами поступаютъ—какъ объяснено при Kochmettwurst: стр. 91.

Во Франціи мы не нашли колбасы, похожей на нашу Ліонскую вареную. Ближе всего къ ней такъ называемая Mortadelle de Lyon, приготовляемая изъ одной свинины, безъ всякой примѣси другого мяса. На 1000 ч., по вѣсу, лучшей свинины, напр. изъ заднихъ окороковъ, берется 140 ч. свиного сала, 45 ч. соли, 1 ч. селитры, 3 ч. толченаго перца, 1 ч. перца въ зернахъ, немного чеснока и небольшое количество коньяка. Тщательно выжиленная и освобожденная отъ жира свинина рубится довольно крупно; одна половина сала нарѣзывается кубиками въ $^1/_4$—$^1/_3$ дюйма (7—8 миллим.) въ поперечникѣ, а другая изрубливается мелко. Масса, старательно продѣланная съ указанными выше приправами, набивается въ свиную слѣпую кишку. Послѣ 2—3 дневнаго провяливанія въ сушильнѣ колбаса обтирается, шнуруется, въ родѣ какъ описанная на стр. 61 итальянская ветчинная колбаса, и снова вѣшается въ сушильню. Ѣдятъ колбасу или сырою, или вареною; варятъ 15—30 минутъ, смотря по объему колбасы. См. Французское колбасное производство.

5) Болонская колбаса (Табл. VI, рис. 35-й). Составъ фарша: 1 пуд. лучшей говядины, $1^1/_2$ пуд. свинины безъ жира, 12 фунт. свиного сала, 3 фунт. соли, $^1/_2$ фунт. селитры, $^1/_4$ фунт. перца, $^1/_8$ фунт. кардамона, $^1/_8$ фунт. корицы и 4 штуки мускатнаго орѣха. Мясо и въ особенности говядина рубятся мелко, а свиное сало нарѣзывается очень крупно: см. рисунокъ. Продѣлываніе фарша и пр.—см. стр. 87—89; но воды прибавляется въ фаршъ возможно меньше — чтобы фаршъ оставался твердымъ. Набивается въ бычій пузырь. Сначала сильно запекается въ румянкѣ, а потомъ варится около $1^1/_4$ часа. Отъ другихъ колбасъ этого сорта отличается главнымъ образомъ именно очень крупною крошкою свиного сала (сравни первые пять рисунковъ Табл. VI).

---

[1]) Въ просторѣчіи—шарлотъ.

Болонская колбаса за границею извѣстна подъ названіемъ болонской Mortadella или просто Mortadella. По наружному виду она вездѣ болѣе или менѣе похожа на описанную нами, но приготовляется въ различныхъ мѣстахъ различно. Приводимъ два рецепта. Одинъ изъ итальянскихъ рецептовъ—изъ одной свинины. Лучше всего именно свинина изъ заднихъ окороковъ. На 1000 ч., по вѣсу, мяса берется: 125 ч. свиного сала, 40 ч. соли, 2 ч. селитры, 3 ч. толченаго бѣлаго перца, 3 ч. чернаго перца въ зернахъ, 2 ч. кардамона, немного чеснока и 1/20 ч. кошенили въ порошкѣ. Прежде всего хорошо выжиленное и тщательно освобожденное отъ жира мясо рубятъ крупно и смѣшиваютъ съ солью, селитрою и кошенилью; кладутъ въ каменную посудину и оставляютъ въ прохладномъ мѣстѣ на сутки, по истеченіи которыхъ изрубливаютъ мясо окончательно (очень мелко) и затѣмъ растираютъ его въ ступкѣ. Послѣ этого, приправивъ массу перцемъ, кардамономъ и чеснокомъ, тщательно продѣлываютъ ее, смачивая ее при этомъ небольшимъ количествомъ вина Calusso. Набиваютъ фаршъ въ бычій или свиной пузырь и, крѣпко завязавъ послѣдній, вѣшаютъ въ сушильню. Пока колбаса свѣжа, ее передъ употребленіемъ всегда варятъ; когда же она достаточно обвялится, ее можно ѣсть, какъ вареною, такъ и сырою. Для варки, колбасу опускаютъ въ холодную воду, нагрѣваютъ до кипяченія и продолжаютъ варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) 30—45 минутъ. По окончаніи варки, снимаютъ котелъ съ огня и, открывъ его, даютъ остыть колбасѣ вмѣстѣ съ бульономъ. Одинъ изъ нѣмецкихъ рецептовъ: 10 ф. сырой свинины безъ жира, 6 2/3 ф. телятины, 8 1/3 ф. просоленной и затѣмъ сваренной свинины, 4 1/6 ф. свиного сала, 2 1/12 ф. сарделей (соленыя сардинки) безъ костей, 8—10 соленыхъ свиныхъ языковъ, предварительно сваренныхъ и очищенныхъ отъ бѣлой покрывающей ихъ кожицы, 1/2 ф. очищенныхъ отъ скорлупы фисташекъ, 42—48 зол. соли, 27 зол. бѣлаго перца, 48 зол. каперцовъ и 3 стол. ложки лучшаго ямайскаго рома. Свинина (сырая и вареная) и телятина изрубливаются мелко; сардели также. Языки нарѣзаются полосками, а свиное сало—мелкими кубиками. Все смѣшивается, тщательно продѣлывается и набивается въ бычью слѣпую кишку. Набитая колбаса вѣшается на 3—4 сутокъ въ сухомъ тепломъ мѣстѣ—чтобы сообщить ей красивый красноватый цвѣтъ. Послѣ этого колбаса завертывается въ холстъ, зашнуровывается бечевкою (на подобіе итальянской ветчинной колбасы: стр. 61) и варится въ теченіе 1—1 1/2 час. Когда остынетъ, шнуровка и холстъ снимаются.

6) Малороссійская или литовская запеканка (Табл. VI, рис. 36-й). Составъ фарша: 1 пуд. очень жирной молодой свинины (задній окорокъ, лопатка или бокъ), 25 фунт. говядины, 10 фунт. жирной свиной грудины (вмѣсто обыкновеннаго свиного сала), 3 фунт. соли, 1/4 фунт. селитры, 1/8 фунт. перца полугорошкомъ, 2 штуки мускатнаго орѣха и 4 головки чеснока. Воды сколько потребуется: стр. 87—89. Свинина и говядина рубятся, какъ обыкновенно — мелко; свиная грудина, замѣняющая обыкновенное сало, нарѣзывается крупно (см. рисунокъ). Набивается въ свиныя или бараньи тонкія кишки. Запекается въ румянкѣ: зарумянивается и поджаривается; затѣмъ варится короткое время (см. стр. 90). Болѣе высокій сортъ малороссійской запеканки приготовляется нѣмецкими колбасниками изъ одной свинины, безъ примѣси говядины. Иногда фаршъ колбасы приправляется лимонной цедрой; въ такомъ случаѣ въ него не кладется чесноку.

7) Варшавскія сардельки (Табл. VI, рис. 37-й). Составъ фарша: 1 пуд. говядины (не липкой), 1 пуд. жирной свинины хлѣбной кормки, 3 фунт. соли, 1/4 фунт. селитры, 1/4 фунт. перца, 1 1/2 столов. ложки паприки (струч-

ковый перецъ), 2 штуки мускатнаго орѣха, 2 гвоздички, тертой лимонной цедры по вкусу, около 20 яицъ и немного воды. Фаршъ рубится какъ для сосисокъ, т. е., очень мелко. Онъ долженъ быть рыхлымъ, а не вязкимъ. Хорошо продѣланный фаршъ набивается не туго въ тонкія свиныя или бараньи кишки, а иногда въ тонкія бычьи кишки. Набитую колбасу перевязываютъ [1]) четкообразно (см. рисунокъ), коптятъ въ румянкѣ, какъ малороссійскую запеканку, и затѣмъ варятъ недолго—не болѣе 5 минутъ.

8) Чайная колбаса (Табл. VII, рис. 38-й, 39-й и 40-й). Одна изъ самыхъ распространенныхъ у насъ вареныхъ колбасъ. Въ продажѣ существуетъ три сорта ея, отличающіеся другъ отъ друга качествомъ употребляемаго для фарша мяса и бо̀льшею или меньшею степенью его выжиливанія. Кромѣ того, въ первомъ сортѣ необходимая клейкость сообщается фаршу главнымъ образомъ яицами, а въ остальныхъ двухъ сортахъ — мукою: во второмъ—пшеничною и въ третьемъ—картофельною (стр. 87—89). *Приблизительный составъ фарша.* Для колбасы 1-го сорта: 1 пуд. задковой хорошо выжиленной говядины, 1 пуд. такъ же выжиленной свинины безъ жира, 12 фунт. свиного сала, около 20 яицъ и 3 фунт. пшеничной муки, 3 фунт. соли, $^1/_4$ фунт. селитры, $^1/_4$ фунт. толченаго перца, 2 штуки мускатнаго орѣха, 3 головки чеснока и около 10 фунт. воды—больше или меньше, смотря по вязкости мяса (стр. 87—89). Для колбасы 2-го сорта: 1 пуд. плохо выжиленной говядины, 20 фунт. свинины безъ жира, 8 фунт. свиного сала, 6—10 фунт. пшеничной муки (смотря по надобности: стр. 88), 3 фунт. соли, $^1/_4$ фунт. селитры, $^1/_4$ фунт. толченаго перца, 3—4 головки чеснока и около 15 фунт. воды (см. стр. 88—89). Для колбасы 3-го сорта: 1 пуд. невыжиленной говядины низшаго качества (окрайки), 6 фунт. свиного сала, около 15 фунт. картофельной муки, $3^1/_2$ фунт. соли, $^1/_4$ фунт. селитры, $^1/_4$ фунт. толченаго перца, 3—4 головки чеснока и около 25 фунт. воды (стр. 88—89). Нѣмецкіе колбасники очень часто приготовляютъ фаршъ для перваго сорта не изъ равныхъ частей говядины и свинины (какъ показано въ рецептѣ), а изъ $^1/_3$ говядины и $^2/_3$ свинины, что, конечно, соотвѣтственно улучшаетъ качество продукта. Русскіе колбасники, напротивъ того, бо̀льшею частью употребляютъ избытокъ говядины, иногда ограничивая содержаніе свинины только весьма незначительною примѣсью ея. Во всѣхъ трехъ приведенныхъ рецептахъ показано прибавленіе чесноку, но чайная колбаса приготовляется также и безъ чеснока. Самый способъ приготовленія одинаковъ для всѣхъ трехъ сортовъ, при чемъ первый сортъ обработывается, конечно, старательнѣе другихъ. Мясо и сало изрубливаются мелко, продѣлываются и смѣшиваются съ приправами, яицами, мукою и водою, какъ объяснено на стр. 87—89. Набивается фаршъ не туго, а напротивъ—возможно слабо (стр. 89—90) въ куски тонкихъ

---

[1]) Перекручиваютъ.

45

46

47

48_a

48_b

49

50

51

бычьихъ или бараньихъ кишекъ, длиною до $^3/_4$ арш. Концы набитыхъ колбасъ, затѣмъ, связываются вмѣстѣ. Для перваго сорта фаршъ набиваютъ также въ прямую бычью кишку. Послѣ набивки колбасы обсушиваются 8—12 часовъ при комнатной температурѣ, потомъ коптятся около $1^1/_2$ час. въ горячемъ дыму румянки и, наконецъ, варятся отъ 20 мин. до 1 часа, смотря по объему колбасы (стр. 90). Чтобы при копченіи колбасы не потемнѣли, а только равномѣрно зарумянились, слѣдуетъ коптить ихъ надъ пламенемъ мелкихъ щепокъ (дубовыхъ) и во все время поддерживать ровный огонь (стр. 34). Варить осторожно, исподоволь, въ особенности тѣ колбасы, въ фаршъ которыхъ подмѣшаны яйца (1-й сортъ). На рис. 38-мъ, 39-мъ и 40-мъ Табл. VII изображены по порядку: первый, второй и третій сорта чайной колбасы. Послѣдній, самый низкій сортъ колбасы изготовляется спеціально для простого люда. Отъ избытка прибавленной картофельной муки, фаршъ этой колбасы часто становится скользкимъ на ощупь и мучнистымъ на вкусъ; чѣмъ больше въ немъ муки, тѣмъ онъ блѣднѣе; иногда въ немъ даже замѣтны для глаза (простого или вооруженнаго лупою) блестящія звѣздочки крахмала.

Въ Германіи съ нашею чайною колбасою сходна описанная нами на стр. 91 Kochmettwurst, въ фаршѣ которой, однако, свинина замѣнена телятиною. Но во многихъ мѣстностяхъ Германіи, напр. на югѣ (Süddeutsche Mettwurst) и въ Бреславлѣ (Breslauer Mettwurst), вареная колбаса приготовляется, какъ и наша чайная, изъ говядины и свинины; въ Гамбургѣ (Hamburger Kochmettwurst)—изъ одной свинины. Приводимъ рецептъ Лейпцигской Knoblauchwurst, похожей на нашу чесночную (чайную съ чеснокомъ). Берутъ по поламъ: не очень жирную говядину и такого же качества свинину; обѣ мелко изрубливаютъ, и на каждые 100 фунт. мяса прибавляютъ 5—6 долекъ чеснока, растертыхъ съ солью, 2 ф. картофельной муки и около 4 кружекъ воды; соли и перца—по вкусу. Набиваютъ фаршъ въ самыя тонкія бычьи кишки. Готовыя колбасы просушиваются и коптятся, какъ указано при описаніи Kochmettwurst (стр. 91); затѣмъ варятся около 5 минутъ.

9) Итальянскія колбаски (Табл. VII, рис. 41-й). По составу фарша совершенно сходны съ чайною колбасою 1-го или 2-го сорта; отличаются отъ нея только величиною. Набиваются обыкновенно въ бычьи тонкія кишки и перевязываются четкообразно, на подобіе варшавскихъ сарделекъ (см. стр. 95—96); но перехваты дѣлаются на разстояніяхъ приблизительно въ 4 раза большихъ, такъ что образуются колбаски около $^1/_4$ арш. длиною. Ѣдятъ ихъ большею частью горячими, какъ сосиски.

Кровеныя колбасы.

Принадлежатъ также къ вареным, потому что всѣ подвергаются варкѣ. Въ составъ ихъ входятъ: дефибринированная (лишенная фибрина) кровь, извѣстныя части свиного мяса, свиное сало, свиная шкурка (кожа) и необходимыя приправы. Въ фаршъ колбасъ высшаго сорта вводятся также языки—коровьи, свиныя или телячьи.

Въ Германіи для кровеныхъ колбасъ употребляютъ всевозможные обрѣзки свиного мяса, остающіеся отъ фарша другихъ колбасъ, въ томъ числѣ примѣшанныя къ мясу частицы хряща, а также свиную шкурку, легкія, сердце и другія внутренности, за исключеніемъ печенки.

Дефибринируется кровь взбиваніемъ ее метелкою, по мѣрѣ ея истеченія въ подставленный сосудъ изъ только что убитаго животнаго, пока она еще горячая, при чемъ на метелкѣ остаются бѣлыя волокна фибрина, а въ сосудѣ—жидкая кровь: идетъ въ дѣло именно только послѣдняя, волокна же фибрина удаляются [1]). Обыкновенно употребляютъ свиную или телячью кровь, хотя можетъ быть пригодна и бычья (или коровья) кровь.

Нѣкоторые германскіе колбасники даже предпочитаютъ бычью кровь телячьей, потому что послѣдняя при варкѣ колбасы не вполнѣ отвердѣваетъ и, вслѣдствіе этого, мажется при разрѣзѣ колбасы.

Если кровь идетъ въ употребленіе не тотчасъ послѣ ея собиранія, то въ сосудъ, назначенный для ея воспріятія (лучше всего каменный), кладутъ горсть соли, иногда съ примѣсью небольшого количества селитры; затѣмъ, прикрывъ сосудъ съ кровью, хранятъ его въ прохладномъ мѣстѣ.

Передъ употребленіемъ кровь процѣживаютъ сквозь сито, а если она до того хранилась въ теченіе нѣкотораго кремени, то предварительно хорошенько взбалтываютъ ее съ воздухомъ,—съ цѣлью сообщить ей снова красный цвѣтъ, болѣе или менѣе теряющейся при храненіи. Чтобы узнать, годна ли для употребленія почернѣвшая отъ храненія кровь, наливаютъ небольшое количество ея, послѣ тщательнаго размѣшиванія, въ углубленіе ладони и, двигая рукою, заставляютъ ее расплыться по ладони: если кровь распредѣляется по ладони равномѣрно и окрашиваетъ ее при этомъ, то она еще годна; если, наоборотъ, кровь съеживается и, при движеніи, не оставляетъ на ладони никакихъ слѣдовъ окрашиванія, то ее слѣдуетъ выбросить, такъ какъ она несомнѣнно испорчена.

Мясо, внутренности и т. п. прежде всего обыкновенно варятся и потомъ уже измельчаются въ фаршъ. Свиное сало, передъ рубкою, также часто варится, въ особенности если оно плотное. Въ Германіи свиное сало всегда варится передъ рубкою, но за то тамъ нерѣдко употребляютъ для кровеныхъ колбасъ затылочно-хребтовое сало, которое, по своей излишней плотности, мало пригодно для другихъ колбасъ (стр. 72): отъ варки сало значительно размягчается. Во Франціи свиное сало идетъ въ фаршъ кровеныхъ колбасъ въ сыромъ видѣ, но выбирается обыкновенно очень мягкое, а именно внутреннее—почечное (такъ называемое panne). Свиная шкурка сначала мелко рубится, потомъ хорошенько разваривается и примѣшивается къ фаршу. Заключающійся въ отваренной шкуркѣ клей (желатинъ) сообщаетъ фаршу

[1]) Дефибринированная такимъ образомъ кровь теряетъ способность свертываться и на холоду можетъ сохраняться сравнительно долго.

большую связь—клейкость и липкость; съ этою именно цѣлью шкурка и прибавляется въ фаршъ. По этой же причинѣ изъ различныхъ частей свиной туши для кровеныхъ колбасъ предпочтительнѣе всего мягкія части головы (напр. щековина), дающія при вареніи студень. Языки, обыкновенно предварительно просоленные и затѣмъ сваренные, идутъ въ фаршъ или въ цѣльномъ видѣ, или нарѣзанные полосками или кубиками. Послѣ варки съ языковъ снимаютъ бѣлую верхнюю кожицу. Операція эта значительно облегчается, если тотчасъ послѣ варки погрузить языкъ на мгновеніе въ холодную воду.

Приготовивъ фаршъ и приправивъ его солью, перцемъ и прочими пряностями, смѣшиваютъ его съ процѣженною сквозь сито дефибринированною кровью и наполняютъ смѣсью свиной пузырь, кишки и т. п., наполняютъ не туго, во избѣжаніе разрыва при варкѣ.

Когда колбаса начинена, ее варятъ, опуская ее въ кипятокъ. Какъ скоро охлажденная колбасою жидкость снова закипитъ, продолжаютъ варить на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) и подъ конецъ варки, когда колбаса въ особенности легко лопается, уменьшаютъ жаръ еще болѣе. Варятъ 1/2—3/4—1—2—3 час. и болѣе, смотря по объему колбасы. Чтобы узнать, сварилась ли колбаса, вынимаютъ ее изъ жидкости и дѣлаютъ иглою или вилкою два—три прокола въ самую глубь наиболѣе толстаго мѣста ея: если, при надавливаніи, изъ проколовъ вытекаетъ только свѣтлый прозрачный сокъ, то колбаса готова; если же вытекающій сокъ еще кровенистый, то слѣдуетъ продолжать варку. О готовности колбасы судятъ также по признаку, указанному на стр. 90.

Послѣ варки обмываютъ колбасу въ чистой теплой водѣ (чтобы удалить съ поверхности ея жиръ) и, когда она остынетъ, обтираютъ ее чистою тряпкою; затѣмъ просушиваютъ и подвергаютъ холодному копченію.

1) Обыкновенная кровеная колбаса (Табл. VII, рис. 42-й). Составъ фарша: 1 пуд. дефибринированной крови—свиной или телячьей, 20 фунт. слегка сваренныхъ кровенистыхъ обрѣзковъ свиного мяса (отъ шеи, горла, лопатки и т.), 20 фунт. свиного сала, 15 фунт. свиной шкурки, 3 фунт. соли, 1/4 фунт. толченаго перца, гвоздики и корицы по вкусу (гвоздики кладется довольно много). Мясо мелкой, а сало средней крошки (см. рисунокъ). Свиная шкурка мелко рубится, затѣмъ хорошенько разваривается и смѣшивается съ фаршемъ (стр. 98—99). Набивается въ тонкія бычьи кишки, какъ объяснено на стр. 75—77 и 43—44; варится до готовности. Послѣ варки поступаютъ, какъ указано выше. Копченіе продолжается около 1 сутокъ.

2) Кровеная колбаса съ языкомъ (Табл. VII, рис. 43-й). Составъ фарша: 1 пуд. свиной дефибринированной крови, 1 пуд. сваренной свиной щековины (баки), 2 пуд. свиного сала, 20 штукъ просоленныхъ и слегка сваренныхъ коровьихъ или свиныхъ языковъ, 20 фунт. свиной шкурки, 3 фунт. соли, 1/4 фунт. толченаго перца, 2 фунт. бѣлаго хлѣба, майорану и гвоздики по вкусу (гвоздики порядочное количество). Мясо и сало крошатся мелко

7*

(см. рисунокъ). Свиная шкурка, какъ и для предыдущей колбасы, сначала мелко рубится, потомъ разваривается и смѣшивается съ фаршемъ (стр. 98—99). Языки вкладываются въ фаршъ цѣльными или же нарѣзанными вдоль четыреугольными полосками (на рисункѣ видны поперечные разрѣзы этихъ полосокъ). Набивается фаршъ въ свиной пузырь. Завязавъ пузырь, варятъ колбасу, какъ объяснено выше, около 2—3 часовъ (признаки готовности— см. выше и стр. 90). Послѣ варки колбасу прессуютъ въ теченіе сутокъ въ прессѣ или подъ какою либо тяжестью, чтобы придать ей форму, показанную на рисункѣ. Прессуютъ сначала слегка, а потомъ сильнѣе. Вынувъ изъ пресса, подвергаютъ колбасу холодному копченію также около сутокъ.

3) Кровеныя колбаски (Табл. VII, рис. 44-й). Обыкновенно фабрикуются изъ остатковъ фарша большихъ кровеныхъ колбасъ (см. *Обыкновенная кровеная колбаса*). Набиваются въ бычьи или свиныя тонкія кишки и перевязываются въ формѣ небольшихъ колбасокъ (см. рисунокъ). Какъ и всѣ кровеныя колбасы, не могутъ сохраняться долго, а потому идутъ въ употребленіе тотчасъ по изготовленіи. Въ закусочныхъ лавкахъ ихъ продаютъ горячими, рядомъ съ сосисками.

Въ Германіи способы приготовленія кровеныхъ, какъ и всѣхъ вообще колбасъ схожи съ нашими, что очень понятно, такъ какъ мы ученики нѣмцевъ въ колбасномъ искусствѣ (стр. 5—6). Во Франціи же кровеныя колбасы фабрикуются совершенно иначе. Объ этихъ послѣднихъ—см. Французское колбасное производство; что же касается германскихъ кровеныхъ колбасъ (Blutwürste или Rotwürste), то мы приводимъ здѣсь два образца ихъ, соотвѣтствующіе двумъ нашимъ только что описаннымъ: безъ языка и съ языкомъ.

Саксонская кровеная колбаса (Sächsische Blutwurst)—безъ языка. Составъ фарша: брюшная часть мяса изъ одной молодой свиньи, свиное горло и небольшое количество спинного сала, болѣе или менѣе, смотря по желанію; затѣмъ на 100 ч. мяса, по вѣсу—4 ч. соли, 1 ч. перца и 1/2 ч. майорана; дефибринированной крови такое количество, чтобы фаршъ плавалъ въ ней: чѣмъ дольше имѣется въ виду хранить колбасу, тѣмъ меньше берутъ крови, такъ какъ скорѣе всего портится именно кровь. Если кровь была предварительно посолена (стр. 98), то употребленное для этого количество соли принимается въ разсчетъ при опредѣленіи порціи соли на фаршъ (см. выше). Вообще же при изготовленіи кровеныхъ колбасъ указываемыя въ рецептахъ количества соли, перца, майорана и другихъ приправъ, если онѣ употребляются, имѣютъ только приблизительное значеніе, потому что въ каждомъ данномъ случаѣ руководствуются въ этомъ отношеніи главнымъ образомъ вкусомъ. Для кровеныхъ колбасъ можно брать сало и изъ затылочной части спины, т. е., сало, не годное для другихъ колбасъ по своей слишкомъ большой плотности (стр. 72): для кровеныхъ колбасъ оно размягчается предварительною варкою (стр. 98). Прежде всего варятъ мясо, горло и сало съ покрывающею его кожею до тѣхъ поръ, пока кожа на салѣ не станетъ уступать давленію пальцемъ, а весь кусокъ сала — легко протыкаться вилкою. Послѣ этого снимаютъ съ сала кожу и крошатъ мясо, горло и сало, кубиками около 1/3 дюйма въ поперечникѣ; обливаютъ кубики на друшлакѣ горячимъ отваромъ (въ которомъ варилось мясо, сало и пр.—см. выше) нѣсколько разъ, чтобы удалить съ нихъ приставшія къ нимъ расплавленныя частицы жира, присутствіе которыхъ можетъ значительно ускорить порчу колбасы. Затѣмъ, приправляютъ фаршъ солью, перцемъ и майораномъ, смѣшиваютъ все съ кровью и, по смѣшеніи, пробуютъ послѣднюю на вкусъ: если приправъ положено достаточно, то на языкѣ и

въ горлѣ должно оставаться легкое жгучее ощущеніе. Размѣшавъ хорошенько и продолжая все время старательно размѣшивать, начиняютъ смѣсью (не туго—слабо) свиныя или бычьи кишки, а иногда также свиной желудокъ или пузырь. Передъ самымъ опущеніемъ колбасы въ кипящую воду для варки, снова перемѣшиваютъ находящійся внутри ея фаршъ—давленіемъ пальцевъ на наружную ея поверхность (въ разныхъ направленіяхъ). Во время варки колбасу часто переворачиваютъ—съ цѣлью равномѣрнаго распредѣленія въ ней фарша, при чемъ мѣста, въ которыхъ обозначается воздухъ, прокалываютъ иглою (стр. 76—77). Варятъ какъ объяснено на стр. 99: колбасу, начиненную въ толстыя свиныя кишки (или среднія бычьи), отъ $^3/_4$ до 1 ч., а колбасу, начиненную въ пузырь или желудокъ, отъ 2 до 3 ч., смотря по объему. О готовности судятъ по признакамъ, указаннымъ на стр. 99. Послѣ варки промываютъ колбасу въ чистой теплой водѣ, кладутъ ее на столъ и на слѣдующій день, когда она вполнѣ остынетъ, обтираютъ ее старательно чистою тряпкою и подвергаютъ холодному копченію. Впрочемъ, колбасу эту очень часто ѣдятъ и некопченою: тотчасъ послѣ варки—горячею.

Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ Германіи для фарша кровеной колбасы употребляютъ, вмѣсто мяса, мелкоизрубленныя свиныя легкія (Braunschweiger Blutwurst). Изъ приправъ, кромѣ указанныхъ выше, нерѣдко кладутъ: гвоздичный перецъ, гвоздику, иногда мускатный цвѣтъ, тиміянъ и лукъ.

Кровеная колбаса съ языкомъ (Zungenblutwurst). Къ фаршу обыкновенной мѣстной кровеной колбасы, напр. только что описанной нами саксонской (стр. 100), прибавляютъ извѣстное число свиныхъ или телячьихъ языковъ, предварительно просоленныхъ, сваренныхъ и освобожденныхъ отъ наружной кожицы (стр. 99). Смѣшанный съ кровью фаршъ начиняется въ телячій пузырь или въ бычью слѣпую кишку, при чемъ на одну колбасу обыкновенно достаточно 2—3 языковъ, которые помѣщаются внутри колбасы вдоль и въ самой серединѣ ея, рядомъ, но такъ, чтобы не соприкасались другъ съ другомъ. Съ цѣлью равномѣрнаго распредѣленія языковъ, толстые и тонкіе концы ихъ размѣщаются попеременно относительно обоихъ концовъ колбасы. Часто каждый языкъ, передъ вкладываніемъ его въ фаршъ, обертывается очень тонкою пластинкою свиного сала; или тонкій же, но длинный кусокъ сала вкладывается въ продольный вырѣзъ, сдѣланный на нижней поверхности языка. Съ набитою колбасою поступаютъ—какъ объяснено при Саксонской кров. колбасѣ.

Ливерныя колбасы.

Подобно кровенымъ, принадлежатъ къ вареным, потому что также всегда варятся. Въ составъ всѣхъ ливерныхъ колбасъ входятъ: печенка (ливеръ—испорченное нѣмецкое «Leber»—печень), свиное сало, соль и перецъ, обыкновенно съ примѣсью другихъ приправъ: лука (въ формѣ луковицъ), гвоздики, корицы, майорана, мускатнаго орѣха или цвѣта и т. п. На высшіе, такъ называемые паштетные сорта идутъ главнымъ образомъ свиныя или телячьи печенки, только иногда съ примѣсью печенокъ отъ молодыхъ быковъ (подростковъ); на болѣе низкіе сорта — исключительно бычьи печенки. Въ составъ фарша многихъ ливерныхъ колбасъ входитъ свиное или телячье мясо, гораздо рѣже говядина. Для фарша простонародной ливерной колбасы, кромѣ печенки, употребляютъ самаго низкаго качества говядину (окрайки) и всевозможные обрѣзки и остатки отъ свиньи: уши, мозги, мясо головы съ кожею, дыхательное горло, сердце, легкія и пр.

Ливерная колбаса должна быть жирная, а потому сала въ нее кладется всегда много, главнымъ образомъ именно мягкаго сала, напр. внутренняго. Иногда прибавляется топленое сало.

Входящее въ составъ фарша мясо, конечно, предварительно выжиливается. Печенки освобождаются отъ покрывающей ихъ пленки, отъ сухожилій и грубыхъ жилъ. Для колбасъ высшаго сорта ихъ, передъ измелченіемъ, вымачиваютъ въ перемѣнной холодной водѣ—чтобы удалить изъ нихъ остатки крови и желчи; иногда ихъ съ тою же цѣлью бланшируютъ, т. е., погружаютъ на короткое время въ кипятокъ.

Составныя части фарша изрубливаются возможно мелко; въ нѣкоторыхъ случаяхъ даже толкутся въ ступкѣ и протираются сквозь сито.

Набивается фаршъ весьма слабо и для нѣкоторыхъ паштетныхъ колбасъ даже такъ, что около ¼ кишки съ одного конца остается пустою: если по окончаніи варки и по охлажденіи этотъ пустой конецъ окажется не заполненнымъ расширившимся отъ варки фаршемъ, то колбасу соотвѣтственно укорачиваютъ перевязкою.

При варкѣ поступаютъ, какъ обыкновенно: стр. 90; о готовности судятъ по признаку, указанному на стр. 90. Но чтобы расплавляющееся при варкѣ сало и образующіеся при этомъ растворы спецій распредѣлялись внутри колбасы равномѣрно, слѣдуетъ постоянно или, по крайнея мѣрѣ, очень часто переворачивать ее во все время варки. Съ тою же цѣлью, т. е., для равномѣрнаго распредѣленія въ колбасѣ сала и означенныхъ растворовъ, ее тотчасъ по окончаніи варки погружаютъ въ ванну съ холодной водой и производятъ тамъ операцію проминанія: надавливая пальцами на наружную поверхность колбасы и передвигая ими содержимое ея то въ одну, то въ другую стороную, стараются тщательно перемѣшать его. Продолжаютъ эту операцію до тѣхъ поръ, пока колбаса не охладится и заключающійся въ ней жирный фаршъ не оплотнѣетъ отъ застыванія. Иногда операцію проминанія замѣняютъ перекладкой: колбасы, по вынутіи ихъ изъ котла, въ которомъ онѣ варились, раскладываютъ еще горячими на столѣ и все время, пока онѣ не остынутъ, постоянно перевовoрачиваютъ ихъ, при чемъ расплавленный жиръ, подымаясь, при каждомъ переворачиваніи, снизу вверхъ, проходитъ сквозь фаршъ и тѣснѣе смѣшивается съ нимъ. Но перекладкою никогда не достигается такого равномѣрнаго смѣшенія жира съ фаршемъ, какъ проминаніемъ; при томъ же способъ перекладки гораздо медленнѣе.

Въ числѣ описываемыхъ нами ливерныхъ колбасъ мы приводимъ и такъ называемый сыръ изъ дичи, потому что сущность его приготовленія та же, что и ливерныхъ колбасъ: разница только въ томъ, что фаршъ его набивается не въ кишку, а въ особую форму.

1) Ливерная паштетная колбаса съ трюфелями (Табл. VIII, рис. 45-й). Составъ фарша: 1 пуд. телячьихъ или свиныхъ печенокъ, 20 фунт.

молодой телятины, $1^1/_2$ пуд. мягкаго свиного жира отъ молодыхъ свиней, 8 фунт. обыкновеннаго свиного сала (шпека), 3 фунт. черныхъ (варшавскихъ) трюфелей, 20—30 яицъ, 7—10 луковицъ, $2^1/_2$ фунт. соли, $^1/_4$ фунт. толченаго бѣлаго перца, $^1/_8$ ф. мускатнаго орѣха, $^1/_8$ ф. гвоздики и $^1/_8$ ф. корицы. Печенки, телятина и свиное сало рубятся возможно мелко; трюфели нарѣзаются кусочками (видны на рисункѣ); накрошенныя луковицы выжариваются въ свиномъ салѣ, и въ фаршъ изъ нихъ поступаетъ только растворившійся въ салѣ сокъ (вмѣстѣ съ саломъ), твердыя же части отбрасываются. Хорошо продѣланный фаршъ набивается въ тонкія бычьи или въ бараньи кишки. Набитая колбаса варится до готовности—часа $1^1/_2$.

2) Ливерная паштетная колбаса безъ трюфелей (Табл. VIII, рис. 46-й). Составъ фарша: 1 пуд. свиныхъ печенокъ, 20 фунт. бычьихъ печенокъ изъ молодыхъ подростковъ, 2 пуд. мягкаго свиного жира изъ молодыхъ животныхъ, 8 фунт. обыкновеннаго свиного сала (шпека), 20—30 яицъ, 7 луковицъ, $2^1/_2$ фунт. соли, $^1/_4$ фунт. толченаго бѣлаго перца, $^1/_8$ ф. мускатнаго орѣха, $^1/_8$ ф. гвоздики, $^1/_8$ ф. корицы, щепотка майорана, 2 французскія булки и 1—2 бутылки молока. Съ печенками, свинымъ саломъ и луковицами поступаютъ, какъ сказано при описаніи предыдущей колбасы. Булки размачиваются въ молокѣ и вмѣстѣ съ нимъ примѣшиваются къ фаршу. Послѣдній набивается въ тонкія бычьи или въ бараньи кишки, какъ и для предыдущей колбасы, подобно которой эта колбаса варится также около $1^1/_2$ час.

3) Копченая ливерная колбаса (Табл. VIII, рис. 47-й). Составъ фарша: 1 пуд. бычьихъ печенокъ, $1^1/_2$ пуд. мягкаго свиного жира изъ пашинки или грудины, 12 фунт. обыкновеннаго свиного сала (шпека), 30 яицъ, нѣсколько луковицъ, 3 фунт. соли, $^1/_4$ фунт. толченаго перца, $^1/_8$ фунт. мускатнаго орѣха, $^1/_8$ фунт. гвоздики, $^1/_8$ фунт. корицы и щепотка майорана. Фаршъ приготовляется, какъ и для предыдущихъ двухъ колбасъ, но плотное свиное сало (шпекъ) рубится хотя и мелко, но такъ, однако, что кусочки его остаются замѣтными въ разрѣзѣ готовой колбасы (см. рисунокъ). Набивается также въ тонкія бычьи или въ бараньи кишки. Варится около $1^1/_2$ час. Послѣ варки охлаждается и обсушивается на столѣ съ перекладкою (стр. 102); затѣмъ коптится 24 часа въ холодномъ дыму. Эта колбаса по своему качеству ниже предыдущихъ двухъ.

Въ составъ дешевой ливерной колбасы, приготовляемой для простолюдиновъ, кромѣ бычьихъ печенокъ, идутъ: низшаго сорта говядина (напр. бочекъ, рулька, зарѣзъ и т. п.), легкія, дыхательное горло, сердце и всевозможныя обрѣзки и остатки отъ свиной туши (уши, мягкія части головы со шкуркой, мозги и т. п.). Все это рубится, смѣшивается съ приправами и перерабатывается въ фаршъ довольно крупной крошки;набивается въ кишки и варится, какъ обыкновенно.

4) Ливерныя колбаски (Табл. VIII, рис. 48-й). Фаршъ для этихъ колбасокъ можетъ быть приготовленъ, какъ для паштетной или какъ для копченой ливерной колбасы. На рис. 48-мъ представлена именно колбаска съ фаршемъ какъ для паштетной безъ трюфелей (рис. 46-й). Но чаще для ливерныхъ колбасокъ употребляется фаршъ въ родѣ слѣдующаго: 1 пуд. бычьихъ печенокъ, 1 пуд. свиного мяса вмѣстѣ съ сухожильями, легкими, сердцемъ и печенкою, 25 фунт. обыкновеннаго свиного сала (шпека), $2^1/_2$ фунт. соли, $^1/_4$ фунт. толченаго перца, $^1/_8$ фунт. кишнеца [1]), $^1/_8$ фунт. майорана, гвоздики по вкусу и 4 бутылки крѣпкаго бульона. Фаршъ набивается въ бычьи или свиныя тонкія кишки, которыя перевязываются въ формѣ небольшихъ колбасокъ (см. рисунокъ). Варятся колбаски отъ 20 до 30 м.; проминаются въ холодной водѣ (стр. 102), обсушиваются и затѣмъ употребляются въ пищу или свѣжими, или же подвергаются предварительно холодному копченію. На рис. 48-мъ представлена некопченая колбаска.

Вотъ одинъ изъ рецептовъ приготовленія въ Германіи ливерной колбасы, подобной нашей паштетной безъ трюфелей: Feine Leberwurst. На 1 печенку хорошо откормленной свиньи берутъ $9^3/_4$ ф. телятины (изъ передней или задней части, можно изъ шеи), $9^3/_4$ ф. свинины (изъ груди или брюха) и отъ $7^1/_3$ до $9^3/_4$ ф. хорошаго свиного сала (можетъ быть пригодно и мягкое сало, напр. брюшное). Телятину, свинину и свиное сало варятъ вмѣстѣ до готовности и потомъ тщательно выжиливаютъ, т. е., освобождаютъ отъ сухихъ жилъ, хрящей и т. п. Затѣмъ, телятину и свинину изрубливаютъ очень мелко, а свиное сало нарѣзаютъ небольшими кубиками. Печенку по снятіи съ нея покрывающей ее пленки и удаленіи изъ нея жилъ (стр. 102), погружаютъ на 5—6 минутъ въ кипятокъ (въ кипящій бульонъ) и потомъ рубятъ ее вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ соли и 4—5 луковицами [2]), рубятъ возможно мельче: если верхній слой массы сгресть въ одну сторону отвѣсно и поперечно поставленнымъ лезвіемъ ножа, то на поверхности не должно быть замѣтно ни малѣйшаго кусочка. Такимъ образомъ измельченную печенку смѣшиваютъ съ ранѣе нарубленными телятиною, свининою и саломъ, послѣ чего прибавляютъ къ фаршу 5—7 ф. сырой свинины, также очень мелко изрубленной, и необходимыя приправы: соль, бѣлый перецъ, мускатный орѣхъ и мускатный цвѣтъ—по вкусу. Соли столько, чтобы фаршъ былъ на вкусъ достаточно соленымъ: иначе готовая колбаса, послѣ варки и охлажденія, можетъ оказаться безвкусною. При продѣлываніи, въ фаршъ приливаютъ полную суповую ложку жирнаго мясного бульона (именно плавающую на поверхности жирную часть бульона) [3]). Набивается фаршъ въ толстыя свиныя кишки — не туго, чтобы оставить мѣсто для расширенія его при варкѣ (стр. 102). Варится колбаса 15—20 минутъ (стр. 102). Употребляется или въ свѣжемъ видѣ, или копченою (въ холодномъ дыму).Копченая, конечно, гораздо прочнѣе: можетъ сохраняться довольно долго.

На обыкновенный сортъ ливерной колбасы, Gewöhnliche Leberwurst, въ Германіи употребляютъ вмѣстѣ съ печенкою и другія внутренности свиньи: легкія, сердце, почки, а также всевозможные обрѣзки мяса со свиной туши. Свиного сала прибавляютъ больше или меньше, смотря по тому, желаютъ ли имѣть колбасу болѣе или менѣе жирною (жирная колбаса мягче и нѣжнѣе: стр. 102). Самый способъ приготовленія тотъ же, что и только что описанной Feine Leberwurst. Все, за исключе-

---

[1]) См. прим. на стр. 39.

[2]) Лѣтомъ луковицъ не прибавляютъ, такъ какъ отъ нихъ колбаса въ теплотѣ легко прокисаетъ.

[3]) Называемую бульоннымъ брезомъ.

ніемъ печенки, варится вмѣстѣ, выжиливается и измельчается: мясо и внутренности очень мелко, а свиное сало маленькими кубиками. Съ печенкою поступаютъ, какъ для предыдущей колбасы, причемъ также и лукъ (луковицы) зимою кладется, а лѣтомъ нѣтъ (см. примѣч. 2 на стран. 104). Изъ прочихъ приправъ: соль, перецъ, майоранъ и гвоздика по вкусу. Фаршъ, при продѣлываніи, также разбавляется жирнымъ мяснымъ бульономъ. Набивается фаршъ въ тонкія свиныя или бычьи кишки. Варится набитая колбаса около 15 минутъ, иногда немного долѣе. Если она предназначается для сколько нибудь продолжительнаго храненія, то, по остываніи и обсушиваніи, ее коптятъ — также въ холодномъ дыму. Иногда въ фаршъ колбасы прибавляютъ размоченную въ бульонѣ булку. Но колбаса съ примѣсью булки не годится ни для копченія, ни для долгаго храненія. Притомъ, ее слѣдуетъ солить сильнѣе, такъ какъ иначе она вскорѣ пріобрѣтаетъ непріятный сладковатый вкусъ.

Въ Берлинѣ и Франкфуртѣ приготовляютъ ливерную колбасу, Berliner или Frankfurter Leberwurst, слѣдующимъ образомъ. 3 печенки изъ лучшаго качества свиней, по освобожденіи ихъ отъ пленокъ и жилъ, изрубливаютъ очень тонко съ 2 луковицами средней величины. Затѣмъ, на 4 части, по вѣсу, печенокъ прибавляютъ 3 ч. сырого свиного мяса изъ шеи или изъ щековинъ и все снова возможно мелко изрубливаютъ. Измельченный такимъ образомъ фаршъ приправляютъ по вкусу солью и смѣсью изъ слѣдующихъ пряностей: 4 част. молотой гвоздики, 5 ч. тиміяна, 6 ч. мускатнаго цвѣта и 15 ч. толченаго бѣлаго перца. При продѣлываніи, примѣшиваютъ на 7 ч., по вѣсу, фарша 1 ч. свиного сала, предварительно свареннаго и потомъ нарѣзаннаго мелкими кубиками. Набиваютъ фаршъ въ среднія бычьи или въ свиныя кишки. Варятъ колбасу и далѣе поступаютъ съ нею, какъ объяснено на стр. 102.

5), 6) и 7) Такъ называемыя французскія колбасы изъ дичи (Табл. VIII, рис. 49-й и 50-й) и сыръ изъ дичи (Табл. VIII, рис. 51-й) приготовляются изъ фарша приблизительно одинаковаго состава: 1 пуд. хорошей телятины, 1 пуд. мягкаго жира изъ молодой свиньи, 20 ф. телячьихъ или свиныхъ печенокъ, 30—40 яицъ, 3 ф. соли, $^1/_4$ ф. толченаго бѣлаго перца, около $^1/_8$ ф. мускатнаго орѣха или цвѣта, иногда немного корицы—по вкусу. Кромѣ того, въ фаршъ сыра примѣшивается обыкновенно пшеничная мука (около 3 ф. на указанную выше пропорцію), а въ фаршъ какъ сыра, такъ и колбасъ нерѣдко прибавляются фисташки (около 2 ф. на сказанную пропорцію) и черные трюфели. Въ фаршъ колбасъ часто вкладывается языкъ—цѣльный или нарѣзанный кубиками или продольными полосками: какъ для кровеной колбасы съ языкомъ (стр. 99). Съ печенками поступаютъ, какъ объяснено на стр. 102. Фаршъ рубится возможно мельче: стр. 102.

Для высшихъ гастрономическихъ сортовъ сыра и колбасъ печенки обработываются слѣдующимъ образомъ. Хорошенько вымочивъ (стр. 102) и затѣмъ обсушивъ печени, нарѣзаютъ ихъ небольшими кусочками, опускаютъ въ глубокій сотейникъ съ расплавленнымъ на огнѣ свинымъ саломъ, въ которое предварительно были положены одна—двѣ мелко нашинкованныя луковицы. Когда кусочки печенокъ достаточно подрумянятся, снимаютъ сотейникъ съ огня, сало отцѣживаютъ въ особый сосудъ — для остыванія, а кусочки печенокъ сначала пропускаютъ раза два черезъ мясорубку - мельницу (стр. 42) или обыкновенную кухонную машинку для рубки мяса, потомъ толкутъ въ ступкѣ, примѣшивая къ нимъ, при этомъ, понемногу застывшее сало, и, наконецъ,

протираютъ, вмѣстѣ съ саломъ, сквозь рѣдкое сито. Ставятъ протертую массу въ кострюлѣ (или другомъ сосудѣ) на ледъ, выбиваютъ ее на льду лопаточкою, прибавляя къ ней въ это время необходимыя приправы, яйца (постепенно по одному) и немного мадеры. Хорошо выбитая масса должна быть красиваго бѣлаго цвѣта. Ее оставляютъ на льду до употребленія.

Трюфели и фисташки крошатся крупно. Языкъ, какъ сказано, вкладывается цѣльнымъ или нарѣзаннымъ кубиками или продольными полосками.

Готовый фаршъ для колбасъ завертывается въ тонкую пластинку изъ свиного сала и вмѣстѣ съ нею осторожно набивается (вкладывается) въ толстую бычью кишку. Набитая колбаса варится до готовности: около 3 часовъ. На рис. 49-мъ показана колбаса, въ фаршѣ которой находятся черные трюфели, фисташки и нарѣзанный кубиками языкъ; въ фаршѣ колбасы рис. 50-го нѣтъ ни трюфелей, ни фисташекъ, а языкъ помѣщенъ цѣльнымъ по серединѣ и вдоль колбасы (виденъ поперечный разрѣзъ его).

Фаршъ для сыра набивается не въ кишку, а въ приспособленную для того форму, внутренность которой предварительно выкладывается тонкою пластинкою свиного сала, которая, по вложеніи фарша, заворачивается потомъ и на верхъ послѣдняго. По набивкѣ въ форму, сыръ не варится, а печется въ духовой печкѣ въ умѣренномъ жару: около $3^1/_2$ час. Когда испечется, его выносятъ на холодъ, вынимаютъ изъ формы, обертываютъ листовымъ оловомъ (станіоль), покрываютъ сверху дощечкою и, во время остыванія, подвергаютъ операціи перекладки (стр. 102). На рис. 51-мъ изображенъ сыръ, въ фаршѣ котораго видны трюфели (фисташекъ нѣтъ).

Хотя только что приведенные сыръ и колбасы и называются сыромъ и колбасами изъ дичи, въ составъ ихъ, какъ мы видѣли, дичи вовсе не входитъ. Настоящій сыръ изъ дичи приготовляется только по заказу—изъ тонко размельченнаго мяса рябчиковъ, куропатокъ и т. п.; въ такомъ случаѣ свиное сало очень часто замѣняется сливочнымъ масломъ.

Въ Германіи нашему сыру изъ дичи соотвѣтствуетъ Leberkäse (печеночный сыръ) или Fleischkäse (мясной сыръ). Вотъ два рецепта. Первый рецептъ. На сыръ въ 10—11 ф. вѣсомъ берутъ: $6^1/_4$ ф. очищенной отъ пленокъ и жилъ свиной печенки (стр. 102) и $3^3/_4$ ф. выжиленнаго свиного мяса изъ брюшной части туши. Изрубливаютъ то и другое въ сыромъ видѣ очень мелко и смѣшиваютъ съ 6 — 7 яицами, 5 зол. толченаго бѣлаго перца, $1^1/_4$ зол. мускатнаго цвѣта, необходимымъ количествомъ соли (по вкусу) и $1^1/_4$ ф. хорошей пшеничной муки, предварительно замѣшанной на молокѣ въ густое плотное тѣсто. Растираютъ массу хорошенько, завертываютъ ее въ свиной сальникъ, покрываютъ снаружи слоемъ взбитыхъ яицъ и плотно вкладываютъ въ форму, смазанную внутри свинымъ жиромъ. Закрывъ форму крышкою, ставятъ ее въ не очень жаркую печь (напр. булочную печь, изъ которой только что вынуты булки) и пекутъ до готовности: до тѣхъ поръ, пока воткнутая въ сыръ заостренная деревянная палочка не будетъ выниматься чистою—безъ прилипшихъ къ ней частицъ фарша. Вынувъ изъ печи и снявъ съ формы крышку, поливаютъ сыръ растопленнымъ горячимъ свинымъ саломъ, въ которомъ было поджарено нѣсколько луковицъ. Когда сыръ покроется сверху достаточнымъ слоемъ сала, даютъ остыть; по остываніи, опрокидываютъ форму и вынимаютъ изъ нея сыръ.

Иногда сыръ этого рецепта не пекутъ, а варятъ. Въ такомъ случаѣ муки не кладутъ въ фаршъ и массу не завертываютъ въ сальникъ, а втискиваютъ ее плотно въ форму, выстланную внутри тонкими пластинками свиного сала; закрываютъ форму герметически крышкою (форма для этого должна быть именно герметически запирающеюся, не пропускающею внутрь воду), опускаютъ ее въ котелъ съ кипяткомъ и варятъ 2—3 часа. Затѣмъ, по охлажденіи, вынимаютъ сыръ изъ формы. Второй рецептъ. Приготовляютъ одинъ изъ фаршей, употребляемыхъ для набивки ливерныхъ колбасъ, напр. фаршъ Feine Leberwurst (стр. 104), но нѣсколько менѣе жирный и безъ луку, потому что послѣднимъ, какъ мы сейчасъ увидимъ, ароматизируется топленое свиное сало, примѣшиваемое къ фаршу сыра. На 10 ф. такого фарша берутъ именно отъ 29 до 30 зол. свиного сала, поджариваютъ въ немъ 2 тонко нашинкованныя луковицы и, процѣдивъ, затѣмъ, сквозь друшлакъ расплавленное сало, прибавляютъ его (безъ лука) къ фаршу. Послѣ этого, замѣшиваютъ $1^1/_2$ ф. пшеничной муки съ 2 яицами и 1 кружкою тепловатой воды (если желаютъ, вмѣсто воды можно брать молоко) въ жидкое тѣсто и присоединяютъ послѣднее къ фаршу. Соль, перецъ и другія приправы—какъ для Fein Leberwurst (стр. 104). Можно прибавить въ фаршъ также небольшое количество свиного сала, предварительно свареннаго и потомъ нарѣзаннаго маленькими кубиками (стр. 104). Фаршъ набивается въ форму, смазанную внутри саломъ, и печется, какъ объяснено въ первомъ рецептѣ: $1^1/_2$—2 часа. Точно такъ же онъ и вынимается изъ формы, по охлажденіи.

Во Франціи съ нашимъ сыромъ изъ дичи нѣсколько схожъ такъ называемый Fromage d'Italie, о которомъ см. Французское колбасное производство.

Сосиски.

Всякому извѣстно, что такое сосиски. Это тонкія колбаски, употребляемыя въ пищу обыкновенно горячими—жареными или вареными. Фаршъ ихъ долженъ быть приготовленъ мелко и очень тщательно; въ составъ его входитъ главнымъ образомъ свинина, но, кромѣ того, также телятина или говядина. Если свинина сама по себѣ недостаточно жирна, то въ фаршъ прибавляется необходимое количество свиного сала (шпека). Изъ приправъ въ фаршъ идутъ: соль, перецъ, часто мускатный орѣхъ (или цвѣтъ), иногда кардамонъ, чеснокъ и др.; въ фаршъ нѣкоторыхъ сосисекъ кладется селитра. Для разжиженія фарша и сообщенія ему бо́льшей вязкости и липкости, въ него нерѣдко приливаютъ воду или, вмѣсто нея, молоко (стр. 87—89); иногда, съ тою же цѣлью, примѣшиваютъ въ фаршъ яица. Руководствуются въ этомъ отношеніи указаніями, приведенными на стр. 87—89. Набивается фаршъ обыкновенно въ кишки не толще $^3/_4$ дюйм. въ діаметрѣ, а именно—въ тонкія кишки (черевки) молодыхъ свиней или въ бараньи. Набивка должна быть ровная, не тугая, безъ воздушныхъ пузырьковъ, всегда замѣтныхъ снаружи. Если таковые окажутся, то ихъ удаляютъ прокалываніемъ толстою иглою и затѣмъ сдавливаніемъ фарша снаружи, черезъ кишку; но злоупотреблять проколами, во всякомъ случаѣ, не слѣдуетъ, такъ какъ черезъ нихъ при варкѣ или жареніи могутъ легко вытекать составныя части фарша.

У насъ сосиски дѣлаются обыкновенно въ видѣ двухъ парныхъ, связанныхъ между собою перемычкою, колбасокъ, около 1 четверти длиною

каждая: набитый фаршемъ кусокъ кишки въ 2 четверти длиною перекручивается по серединѣ. См. Табл. IX, рис. 52-й, 53-й и 55-й. Свободные концы каждой пары сосисекъ связываются суровою ниткою, какъ на рис. 55-мъ. Только такъ называемыя вѣнскія сосиски (Табл. IX, рис. 54-й) соединяются иногда не по парно, а по нѣскольку штукъ вмѣстѣ—также перемычками.

Сохраняются сосиски вообще недолго и пускаются возможно скорѣе въ потребленіе. Ѣдятъ ихъ горячими—жареными или вареными.

1) Обыкновенныя сосиски (Табл. IX, рис. 52-й и 53-й). Составъ фарша: 1 п. молодой жирной свинины, 12 ф. телятины, $2^1/_2$ ф. соли, $^1/_4$ ф. толченаго бѣлаго перца, 2—3 штуки мускатнаго орѣха и около 14—15 стакановъ молока или воды, болѣе или менѣе, смотря по качеству мяса (стр. 87—89). Изъ этого фарша приготовляются какъ толстыя, такъ и тонкія сосиски: рис. 52-й и 53-й. Разницу въ дѣйствительной толщинѣ тѣхъ и другихъ можно видѣть въ b на рис. 52-мъ и 53-мъ. Фаршъ для толстыхъ сосисекъ набивается въ тонкія кишки молодыхъ свиней (около $^3/_4$ дюйм. въ діаметрѣ), хотя, за неимѣніемъ послѣднихъ, иногда и въ нѣсколько болѣе толстыя кишки; для тонкихъ сосисекъ—въ тонкія бараньи кишки. Тѣ и другія сосиски поступаютъ въ продажу обыкновенно свѣжими и ѣдятся большею частью жареными. Въ теплое лѣтнее время, когда даже при храненіи на льду онѣ быстро становятся на поверхности слизистыми и легко покрываются плѣсенью, ихъ, если онѣ не продаются вслѣдъ за приготовленіемъ, слегка прокапчиваютъ въ горячемъ дыму, а именно: давъ повисѣть имъ часовъ 12 въ сухомъ прохладномъ помѣщеніи—для обсушки, помѣщаютъ ихъ затѣмъ на 1—$1^1/_2$ часа въ румянку (стр. 35). Зимою сосиски могутъ извѣстное время сохраняться и свѣжими.

Въ Германіи сосиски, Bratwürste, этого сорта приготовляются подобнымъ же образомъ, но бо́льшею частью изъ одной свинины, иногда только съ примѣсью небольшого количества телятины или говядины изъ молодого животнаго. Впрочемъ, въ лѣтнее время, когда свѣжую свинину не всегда можно имѣть, ее нерѣдко замѣняютъ вполнѣ телятиною, а такъ какъ послѣдняя недостаточно жирна, то къ ней прибавляютъ потребное количество свиного сала—лучше свѣжаго, но если свѣжаго нѣтъ, то и соленаго (но не копченаго), предварительно вымоченнаго въ тепловатой водѣ, съ цѣлью возможнаго удаленія изъ него соли, и, затѣмъ, передъ рубкою, охлажденнаго погруженіемъ въ холодную воду (чтобы было крѣпче). Само собою разумѣется, что при соленомъ салѣ соли въ фаршъ кладется соотвѣтственно меньше. Вода или вовсе не приливается въ фаршъ, или же приливается въ бо́льшемъ или меньшемъ количествѣ, смотря по качеству мяса (стр. 87—89). Вмѣсто воды, употребляютъ также и молоко. Набивается фаршъ обыкновенно въ тонкія свиныя кишки. Приготовляются сосиски или, какъ у насъ, попарно—въ видѣ двухъ связанныхъ между собою перемычкою колбасокъ, каждая около 4 вершк. длиною (какъ на рис. 52-мъ Табл. IX), или же въ формѣ болѣе или менѣе длинныхъ отдѣльныхъ колбасъ.

2) Вѣнскія сосиски (Табл. IX, рис. 54-й). Составъ фарша: 1 п. говядины, 2 п. молодой жирной свинины (безъ наружнаго плотнаго сала), около 30 яицъ, 3 ф. соли, $^1/_4$ ф. селитры, $^1/_4$ ф. перца, 2—3 головки чес-

пока и до 10—15 стакановъ воды, больше или меньше, смотря по качеству мяса (стр. 87—89). Говядина рубится очень мелко, а свинина довольно крупно. Набивается фаршъ въ тонкія бараньи кишки, при чемъ изъ набитой кишки образуютъ перемычками или парныя сосиски, въ родѣ обыкновенныхъ сосисекъ (рис. 52-й и 53-й на Табл. IX), или же цѣпь изъ нѣсколькихъ колбасокъ (рис. 54-й на Табл. IX). Послѣ 8—12 час. обсушиванія, сосиски коптятся около $1^1/_2$ час. въ горячемъ дыму румянки: совершенно такъ же, какъ чайная колбаса (стр. 97). Варятъ ихъ 5—7 мин. и ѣдятъ горячими. Могутъ сохраняться дольше, чѣмъ обыкновенныя сосиски.

Въ Германіи вѣнскія сосиски (Wiener Würstchen) приготовляются или изъ одной свинины, или изъ свинины съ примѣсью телятины. Вотъ рецептъ приготовленія ихъ изъ одной свинины. Изрубливаютъ очень мелко 1 п. свинины безъ жира и 5 ф. жирной свинины; приправляютъ фаршъ 17 зол. толченаго бѣлаго перца, 2 зол. мускатнаго цвѣта, 6 зол. селитры и нужнымъ количествомъ соли — по вкусу; точно также по вкусу же прибавляютъ немного лимонной цедры. Продѣлавъ фаршъ хорошенько, набиваютъ его въ самыя тонкія бараньи кишки; раздѣляютъ на парныя колбаски около 4 вершк. длиною каждая: какъ на рис. 52-мъ, 53-мъ и 55-мъ Табл. IX. По обсушиваніи, коптятъ надъ пламенемъ, пока не окрасятся снаружи въ желтоватобурый цвѣтъ. Передъ употребленіемъ варятъ 3—5 мин.

3) Дрезденскія сосиски (Табл. IX, рис. 55-й). Составъ фарша: 1 п. возможно клейкой говядины, 1 п. лучшей не очень жирной, также возможно клейкой свинины, 10 ф. свиного сала (шпека), $2^1/_2$ ф. соли, $^1/_4$ ф. селитры, $^1/_8$ ф. чеснока, щепотка паприки (красный или стручковатый перецъ), немного мускатнаго цвѣта или орѣха и щепотка кардамона. Воды въ фаршъ не прибавляется, а потому свинина и говядина должны быть именно возможно клейкія (стр. 87). Какъ мясо, такъ и сало рубятся мелко. Набивается фаршъ въ болѣе широкія бараньи черевки (тонкія кишки). Раздѣляются перехватами (перекручиваньемъ) такимъ образомъ, чтобы на 1 фунтъ приходилось около 8 колбасокъ (на рисункѣ показаны только 2). Подвертаются въ теченіе сутокъ копченію въ холодномъ дыму.

Въ германскомъ колбасномъ производствѣ мы не нашли сосисекъ, которыя носили бы названіе «дрезденскихъ» или, по составу фарша, были бы сходны съ только что описанными нами.

Нами описаны самые обыкновенные сорта сосисекъ—изъ свинины, телятины или говядины. Но приготовлять сосиски можно также изъ мяса домашней птицы или дичи, изъ печенокъ, мозговъ и т. п. Приводимъ нѣсколько рецептовъ:

а) Сосиски изъ каплуна или пулярды. Сваривъ или изжаривъ птицу, снимаютъ съ костей все мясо (безъ кожи) и пропускаютъ его два раза черезъ мясорубку. Бульонъ изъ птицы или, если птица не варилась, а жарилась, то изъ ея костей, кожи и пр., процѣдивъ, сгущаютъ выпариваніемъ, кладутъ въ него мякишъ изъ 2 франц. булокъ и постоянно мѣшая, продолжаютъ варить. Когда смѣсь уварится въ массу, похожую на клейстеръ, прибавляютъ въ нее измельченное, какъ сказано, мясо птицы, 5 яичныхъ желтковъ, цедру съ 3 лимоновъ, щепотку мускатнаго орѣха и соли по вкусу. Поваривъ еще извѣстное время, не переставая мѣшать, набиваютъ массу въ тонкія

телячьи кишки. Ѣдятъ жареными въ маслѣ—лучше всего на рашперѣ. б) Сосиски изъ дичи. Филей изъ одной тетерьки (или изъ одной куропатки и 2 рябчиковъ) и одной курицы, $1^{1}/_{2}$ ф. ветчины и 1 ф. свиного сала изрубливаютъ мелко мясорубкою. Прибавивъ 2 яйца и 4 яичн. желтка, размѣшиваютъ тщательно, взбивая вѣничкомъ, постепенно приливая къ массѣ 1 стаканъ молока и приправляя ее, по вкусу, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ и, если нужно, солью. Окончательно продѣланный фаршъ набиваютъ въ сосисочныя кишки (стр. 107). Готовыя сосиски варятъ около 1 часа въ бульонѣ или водѣ. в) Сосиски изъ зайца. 1 ф. заячьяго филея и $^{1}/_{2}$ ф. хорошей телятины пропускаютъ черезъ мясорубку; примѣшиваютъ 1 ф. рубленаго вареннаго свиного сала и яичницу, приготовленную изъ 4 яицъ и 3 мелко искрошенныхъ и поджаренныхъ на маслѣ луковицъ. Остудивъ смѣсь, приправляютъ ее 2 рюмками мадеры и, по вкусу, солью, перцемъ, кардамономъ, гвоздикою и мускатнымъ орѣхомъ. разбавляютъ мяснымъ бульономъ на столько, чтобы смѣсь не была слишкомъ густою Начиняютъ въ очень тонкія кишки. Сосиски варятъ и потомъ жарятъ на маслѣ. г) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ. 8 гусиныхъ печенокъ, отваривъ хорошенько въ соленой водѣ и, затѣмъ, протеревъ ихъ сквозь сито (или на теркѣ), смѣшиваютъ съ мякишемъ небольшой франц. булки, $^{1}/_{4}$ ф. раковаго масла[1]), $^{1}/_{2}$ стаканомъ густыхъ сливокъ, щепоткою майорана и такимъ же количествомъ мускатнаго орѣха. Старательно продѣланную смѣсь начиняютъ въ бараньи кишки и перевязываютъ (перекручиваютъ) такъ, чтобы на каждую сосиску приходилось 2 вершка. Варятся въ бульонѣ или жарятся на маслѣ. д) Сосиски изъ мозговъ. 1 бычій и 1 телячій мозгъ бланшируютъ, т. е., погружаютъ минутъ на 5 въ крутой кипятокъ (слегка подкисленный уксусомъ); затѣмъ старательно удаляютъ изъ нихъ всѣ пленки и жилки и примѣшиваютъ къ нимъ $^{1}/_{4}$ ф. костнаго жира (изъ трубчатыхъ говяжьихъ костей). Измельчивъ все хорошенько, прибавляютъ къ смѣси мякишъ одной франц. булки, предварительно размоченной въ молокѣ; вбиваютъ въ нее яйцо и яичн. желтокъ, приправляютъ лимонною цедрою, перцемъ и солью по вкусу. Тщательно продѣланный фаршъ набиваютъ въ сосисочныя кишки (стр. 107). Готовыя сосиски варятъ въ водѣ и потомъ жарятъ на маслѣ.

Зильцы и имъ подобные препараты.

Сюда относятся такіе продукты колбаснаго производства, въ составъ которыхъ мясо, сало и т. п. входятъ не въ видѣ болѣе или менѣе мелко рубленнаго фарша, а въ формѣ пластовъ, полосокъ или кусковъ.

1) Французскій зильцъ (Табл. X, рис. 56-й). Приблизительный составъ: 1 п. соленыхъ вареныхъ языковъ, 1 п. свиного сала (шпека), $^{1}/_{4}$ ф. селитры, $^{1}/_{4}$ ф. бѣлаго перца, $^{1}/_{4}$ ф. мускатнаго орѣха, $^{1}/_{8}$ ф. корицы, $^{1}/_{8}$ ф. гвоздики и 1—2 ф. фисташекъ. Языки и свиное сало нарѣзываются продольными полосками около $^{3}/_{4}$ дюйма толщиною. Пласты полосокъ сала и языковъ помѣщаются поочередно и поперемѣнно другъ на другѣ, при чемъ каждый пластъ пересыпается смѣсью указанныхъ выше приправъ и фисташ-

---

[1]) Одинъ изъ способовъ приготовленія раковаго масла. Твердую скорлупу съ 50 раковъ (приблизительно) средней величины хорошенько высушиваютъ въ духовой печи, растираютъ въ мелкій порошокъ и тщательно смѣшиваютъ съ $^{1}/_{2}$ ф. свѣж. коров. масла. Кладутъ смѣсь въ кострюлю и, постоянно мѣшая, держать ее на очень легкомъ огнѣ около 20 минутъ. Послѣ этого отцѣживаютъ масло сквозь металлическое сито въ сосудъ, содержащій холодную воду: всплывающее на поверхность воды охлажденное раковое масло осторожно снимаютъ и хранятъ до надобности.

ками. Пласты располагаютъ такъ, чтобы внизу и вверху приходилось сало. Составленную такимъ образомъ массу два работника захватываютъ руками, свертываютъ и вкладываютъ въ бычью синюху (слѣпую кишку). Иногда массу завертываютъ въ двѣ разрѣзанныя и потомъ сшитыя между собою синюхи; понятно, что зильцъ получается въ такомъ случаѣ вдвое толще. Послѣ этого кишку съ вложенною въ нее массою перевязываютъ и шнуруютъ снаружи нитками, обертываютъ полотенцомъ, поверхъ котораго еще разъ обматываютъ нитками (чтобы кишка не лопнула при варкѣ) и, затѣмъ, варятъ въ бульонѣ около 3 часовъ. Сваривъ, кладутъ подъ прессъ на 12 часовъ. Французскій зильцъ нерѣдко приготовляется и безъ фисташекъ. Зильцъ, показанный на рис. 56-мъ, именно безъ фисташекъ.

Во Франціи этому зильцу соотвѣтствуетъ Колбаса изъ языковъ—см. Французское колбасное производство.

2) Обыкновенный зильцъ (Табл. X, рис. 57-й). Приблизительный составъ: 1 п. свиной головизны [1]), 20 ф. щековины, губъ и языковъ, 20 ф. ланспика [2]), $^{1}/_{4}$ ф. перца, 8 мелко рубленыхъ луковицъ, 2 щепотки тимьяна и майорана и соли по вкусу. Головизну, щековину, губы и языки нарѣзаютъ крупно—кусочками, заливаютъ ланспикомъ, смѣшиваютъ съ указанными приправами и набиваютъ въ бычью синюху или въ свиной пузырь. Затѣмъ перевязываютъ (шнуруютъ) снаружи нитками, завертываютъ въ салфетку, опять перевязываютъ нитками и варять—какъ и въ предыдущемъ случаѣ. Тотчасъ по окончаніи варки, продолжающейся около $^{1}/_{2}$—1 час., прокалываютъ зильцъ сверху иглою (для выпуска излишка бульона и воздуха), потомъ кладутъ его часа на два на столъ проколомъ внизъ: при этомъ горячій расплавленный жиръ, поднимаясь, вмѣстѣ съ пропитывающими его приправами, снизу вверхъ, проникаетъ равномѣрно все содержимое (стр. 102).

Зильцъ — отъ нѣмецкаго Sülze, которое имѣетъ совершенно то же значеніе, что нашъ студень. Какъ и нашъ студень, Sülze получается обыкновенно вывариваніемъ головы или ножекъ свиньи, теленка или быка. Приводимъ образецъ Sülze изъ телячьей головы. Хорошенько обмывъ и ошпаривъ голову кипяткомъ, варятъ ее до мягкости въ посоленной водѣ. Отцѣживаютъ отваръ сквозь сито въ кострюлю, прибавляютъ въ него, по вкусу, нашинкованныхъ луковицъ, лимонной цедры, гвоздики и гвоздичнаго перца. Прокипятивъ затѣмъ отваръ короткое время на хорошемъ огнѣ, приливаютъ къ нему извѣстное количество (также по вкусу) бѣлаго вина, уксуса и лимоннаго сока. Даютъ вскипѣть еще разъ; опускаютъ въ него снятыя съ головы, нарѣзанныя, какъ слѣдуетъ, мягкія части и, доведя жидкость до кипѣнія въ послѣдній разъ, опоражниваютъ всю массу въ подходящую форму, въ которой ее оставляютъ на холоду до застыванія ея въ студень.

Препараты, соотвѣтствующіе нашимъ «зильцамъ», въ Германіи носятъ названія: «Presssülze», «Sülzwurst», Sülzenmagen» и т. п. Рецептъ Presssülze. Составъ: 1 сви-

---

[1]) Головизна—освобожденная отъ костей голова.

[2]) Ланспикомъ называется клейкій, застывающій въ студень, бульонъ. Такой бульонъ получается при варкѣ свиной или телячьей головы, свиныхъ или телячьихъ ножекъ и т. п.; для ланспика эти части варятся обыкновенно вмѣстѣ съ мясомъ и кореньями.

ная голова, свѣжая или, еще лучше, предварительно просоленная, 4—6 соленыхъ языковъ, нѣсколько свиныхъ ножекъ и нѣкоторое количество свиной кожи, вмѣстѣ съ слоемъ сала на ней въ палецъ толщиною. Все это варится въ водѣ до тѣхъ поръ, пока мясо не станетъ легко отдѣляться отъ костей. Языки и мягкія части съ головы и ножекъ нарѣзаются полосками, въ мизинецъ толщиною, и смѣшиваются съ мелко нарубленною вареною кожею. Вмѣсто вареной свиной кожи, можно употреблять сырое телячье или свиное мясо, также мелко изрубленное и потомъ пропитанное соленымъ разсоломъ. Приготовленную такимъ образомъ массу приправляютъ, по вкусу смѣсью изъ 5 ч. чернаго перца и 2 ч. зеренъ тмина; добавляютъ при этомъ, сколько нужно соли, руководствуясь также вкусомъ. Иногда прибавляютъ, кромѣ того, нѣсколько мелко искрошенныхъ луковицъ, а зерна тмина замѣняютъ лимонною цедрою или тиміяномъ (лукъ при тиміянѣ не кладется и вообще пригоденъ только въ такомъ случаѣ, когда зильцъ не назначается для храненія, а идетъ въ употребленіе немедленно: отъ луку зильцъ скоро прокисаетъ). Набиваютъ массу въ слѣпую бычью кишку или въ свиной желудокъ, послѣ чего варятъ до готовности 1—2 часа (смотря по величинѣ препарата) и, затѣмъ, кладутъ зильцъ на нѣкоторое время подъ прессъ. Впрочемъ, если масса проварена хорошо, то безъ прессованія можно и обойтись. Ѣдятъ «Presssülze» холоднымъ съ горчичнымъ соусомъ или съ прованскимъ масломъ и уксусомъ. Рецептъ Sülzwurst. Сваривъ свиную голову до готовности, отдѣляютъ мясо отъ костей, разрѣзаютъ его на узкія полоски и приправляютъ, по вкусу, солью и перцемъ. Прибавляютъ немного мелко искрошенной лимонной цедры, 2 растертыя луковицы и небольшое количество мясного бульона. Если желаютъ, то примѣшиваютъ еще около 60 зол. рубленой свѣжей свинины безъ жира. Набиваютъ массу въ одинъ или два свиныхъ пузыря (смотря по величинѣ послѣднихъ) и варятъ медленно въ теченіе около ½ часа. Ѣдятъ какъ и «Presssülze».

3) Пресскопфъ (Табл. X, рис. 58-й). Приблизительный составъ: 1 п. вареной свиной головизны [1]), 15 ф. маложирной свинины, 8 ф. языковъ, 3 ф. соли, ¼ ф. перца, ⅛ ф. корицы, ⅛ ф. гвоздики, ⅛ ф. мускатнаго орѣха, щепотка мойорана и ¼ ф. мелко нарубленнаго чеснока. Головизна и языки нарѣзаются продольно полосками, а свинина рубится очень крупно—кусочками. Надлежащимъ образомъ смѣшанная масса набивается въ толстую бычью кишку или въ свиной пузырь, варится около 1¼ часа и затѣмъ кладется подъ прессъ. Передъ положеніемъ подъ прессъ, пресскопфъ прокалывается насквозь иглою, съ цѣлью выпустить изъ него излишекъ накопившагося въ немъ при варкѣ бульона. Вынутый изъ подъ пресса, подвергается холодному копченію.

Приводимъ образецъ приготовленія въ Германіи пресскопфа (Presskopf), схожаго съ нашимъ. Въ теченіе 5—6 дней солятъ менѣе жирныя части свиной головы и нѣсколько свиныхъ языковъ. По окончаніи посола, варятъ то и другое до готовности (мясо должно оставаться нѣсколько плотнымъ); удаляютъ кости, а языки и мягкія части головы разрѣзаютъ на куски. На каждыя 1000 ч., по вѣсу, мягкихъ частей головы прибавляютъ 250 ч. сырой нежирной свинины, изрубленной мелко и смѣшанной съ солью (на 100 ч. свинины 4 ч. соли). Приправляютъ все перцемъ, гвоздичнымъ перцемъ и мускатнымъ цвѣтомъ; затѣмъ, перемѣшавъ, какъ слѣдуетъ, набиваютъ въ свиной пузырь и варятъ около 1 часа (болѣе или менѣе, смотря по величинѣ), послѣ чего кладутъ на 24 часа подъ прессъ и, наконецъ, коптятъ въ холодномъ дыму.

---

[1]) См. примѣчаніе 1-е на стр. 111.

52_a

52_b

55_a

54

53_a

53_b

55_b

Но подъ именемъ пресскопфа въ Германiи извѣстны также препараты, приготовляемые совершенно иначе. Приводимъ два примѣра. Fuldaer Presskopf. 20 ф. свинины безъ жира и 20 ф. жирной свинины нарѣзаютъ кусочками и смѣшиваютъ съ 10 ф. свинины безъ жира, изрубленной мелко. Послѣднiя 10 ф. свинины могутъ быть замѣнены телятиною. Смѣсь приправляютъ долькою чеснока, 29 зол. чернаго перца, 8 зол. селитры и нужнымъ количествомъ соли—по вкусу. Изготовленную такимъ образомъ массу набиваютъ плотно въ телячiй пузырь. Набитый пресскопфъ сначала коптятъ въ горячемъ дыму (надъ пламенемъ) и потомъ варятъ до тѣхъ поръ, пока не станетъ всплывать на поверхность жидкости. Strassburger Presskopf. 20 ф. хорошо выжиленной свинины и 6 ф. такой же говядины изрубливаютъ мелко, приправляютъ соленымъ разсоломъ (вмѣсто соли) — по вкусу, 38 зол. толч. бѣлаго перца, 2 зол. мускатнаго цвѣта, 1 стаканомъ хорошаго краснаго вина и $^{3}/_{4}$—1 ф. мелко изрубленныхъ сарделей (соленыхъ сардинокъ). Продѣлавъ массу съ нужнымъ количествомъ воды (стр. 87 — 89), примѣшиваютъ къ ней 5 ф. свиного сала, 4 ф. вареной соленой свинины, 3 вареныхъ соленыхъ бычьихъ языка (или соотвѣтственное по вѣсу количество свиныхъ языковъ), 8 ф. не слишкомъ мягко сваренной хорошей плотной телятины и, сколько пожелаютъ, очищенныхъ отъ шелухи фисташекъ. Соленая свинина, языки и телятина должны быть нарѣзаны на кусочки въ лѣсной орѣхъ величиною, а свиное сало—мелкими кубиками. Старательно перемѣшанную массу набиваютъ въ бычью слѣпую кишку. Коптятъ и варятъ, какъ въ предыдущемъ случаѣ.

Добавочные препараты.

Сюда относятся: изображенные на Табл. X-й грицвурстъ и народный рубчикъ или рубецъ и многiе другiе менѣе часто изготовляемые препараты, изъ которыхъ мы опишемъ нѣкоторые.

1) Грицвурстъ (Табл. X, рис. 59-й), т. е., колбаса изъ каши. Составъ фарша: $^{1}/_{2}$ п. гречневой крупы ядрицы и $^{1}/_{2}$ п. ячменной крупы, 5 ф. свиного сала крупной крошки, 5 ф. отвареннаго свиного или телячьяго легкаго, изрубленнаго мелко, 5 ф. свиной крови, 10 головокъ луку, 3 ф. соли, $^{1}/_{4}$ ф. толченаго перца, $^{1}/_{8}$ ф. кардамона, $^{1}/_{8}$ ф. майорана и $^{1}/_{16}$ ф. гвоздики. Прежде всего крупу смачиваютъ водою, прибавляютъ въ нее немного свиного сала и ставятъ въ духовую печь. Когда она разбухнетъ и станетъ достаточно мягкою, ее смѣшиваютъ съ показанными выше остальными составными частями фарша, и затѣмъ все набиваютъ въ бычьи тонкiя кишки (черевки). Перевязываютъ нитками по 3 колбасы на фунтъ. Варятъ колбасы около 1 часа и ѣдятъ ихъ всегда горячими.

Въ Германiи Grützwurst приготовляется изъ гречневой, овсяной, ячменной или ржаной крупы. Вотъ одинъ изъ рецептовъ. 1 гарнецъ крупы размачиваютъ 24 часа въ водѣ или, еще лучше, въ бульонѣ (иногда крупу, вмѣсто размачиванiя, варятъ въ бульонѣ или водѣ до готовности). Къ разбухшей такимъ образомъ крупѣ примѣшиваютъ 1—$1^{1}/_{2}$ ф. накрошеннаго кубиками варенаго свиного сала, 25 зол. соли, 23 зол. гвоздичнаго перца, $17^{1}/_{3}$ зол. размельченной гвоздики, 2 ф. толченаго сахара, 2—3 ф. крупнаго изюма и столько процѣженной дефибринированной крови (стр. 98), сколько потребуется для удобнаго введенiя массы въ кишку. Набивается масса въ тонкiя свиныя или бычьи кишки—не туго, чтобы кишка не лопнула при варкѣ (въ особенности сильно разбухаетъ отъ варки изюмъ). Варится Grützwurst, какъ кровеные кол-

8

басы (стр. 99), къ которымъ она въ сущности и должна быть отнесена. Ѣдятъ ее горячею: или тотчасъ послѣ варки, или, затѣмъ, еще поджариваютъ въ маслѣ. Въ другіе сорта Grützwurst изюму и сахару не кладется; но въ составъ фарша многихъ изъ нихъ, вмѣстѣ съ крупою и свинымъ саломъ, входятъ обрѣзки и остатки свиного мяса, а также куски свиной кожи. Мясо и кожа предварительно варятся и, затѣмъ, мелко изрубливаются. Въ такихъ случаяхъ фаршъ нерѣдко разводится не одною кровью, а кровью и бульономъ, въ которомъ варились мясо и кожа (если бульонъ очень жиренъ, то часть плавающаго на его поверхности жира удаляется), при чемъ крови идетъ, конечно, соотвѣтственно меньше. Изъ приправъ, кромѣ указанныхъ выше, употребляются: мускатный цвѣтъ, майоранъ, тиміанъ, лимонная цедра и нѣкоторыя другія.

Способъ приготовленія грицвурстъ приблизительно вездѣ одинаковъ, т. е., подобенъ только что описанному; но относительно состава и пропорцій ингредіентовъ существуютъ многочисленныя варіаціи. Приводимъ нѣсколько изъ употребительныхъ въ московскомъ колбасномъ производствѣ: а) 1/2 гарнца гречневой крупы ядрицы, 1 1/2 стак. растопленнаго свиного сала, 1 1/2 стак. дефибринированной свиной крови, соли, толченаго перца и майорана по вкусу. б) 7 стак. мелкой гречневой крупы (напр. велигорки или смоленской), 3 ф. свиного сала, 2 бутылки молока, столько дефибринированной свиной крови, чтобы изъ крупъ образовалась каша средней густоты, соли, перца и мускатнаго орѣха по вкусу. в) 1/2 гарнца смоленской крупы или гречневой муки, 2 1/2 стак. растопленнаго свиного сала, 5 1/4 стак. дефибринированной свиной крови, соли, англійскаго (гвоздичнаго) перца, гвоздики и майорана по вкусу. г) Варятъ кашу изъ 3 стак. смоленской крупы, 3 стак. растопленнаго свиного сала, 6 стак. молока и 2 яицъ. Къ остывшей кашѣ примѣшиваютъ, вбивая, 8 яицъ, 3/4 стак. горячаго молока, 1 стак. коринки, 4 куска сахара, немного сладкаго и 4—5 штукъ горькаго миндаля, толченой корицы и соли по вкусу. Это вареная бѣлая колбаса изъ смоленской крупы — безъ крови. д) Варятъ кашу изъ 2 стак. риса, 1 стак. растопленнаго свиного сала, 1/2 ф. коров. масла и 4 1/2 стак. молока. Примѣшиваютъ 1/2 ф. сахара, тертую цедру съ 1 лимона, 1/4 стак. толченаго сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, 1/2 ф. коринки, 3 зол. толчен. корицы и соли по вкусу. Когда каша вполнѣ остынетъ, прибавляютъ, постепенно — по одному и тщательно размѣшивая, 10 яицъ. Это вареная бѣлая колбаса изъ риса.

Въ Германіи, кромѣ колбасы изъ каши, фабрикуются еще: хлѣбная колбаса, картофельная колбаса и знаменитая гороховая колбаса.

Хлѣбная колбаса (Brotwurst) приготовляется подобно Grützwurst, описанной въ приведенномъ выше рецептѣ (стр. 113—114); но крупа замѣняется бѣлымъ хлѣбомъ или сухарями изъ него, размоченными въ молокѣ. Приправы тѣ же. Свиного сала и крови не прибавляется.

Картофельная колбаса (Kartoffelwurst). Сваривъ картофель въ мундирѣ, очищаютъ его отъ шелухи и протираютъ сквозь рѣдкое сито. Смѣшиваютъ протертый картофель съ равнымъ, по вѣсу, количествомъ мелко изрубленной хорошо откормленной свинины, безъ наружнаго жира, но съ прорѣзью. Приправляютъ смѣсь, по вкусу, солью, перцемъ и гвоздикою (или, вмѣсто нея, гвоздичнымъ перцемъ): набиваютъ ее хорошенько въ тонкія бычьи кишки и, затѣмъ, варятъ 15—20 минутъ. Ѣдятъ колбасу горячею — вареною или жареною. Не слѣдуетъ заготовлять ее болѣе, чѣмъ на 2—3 дня, такъ какъ она сохраняться долго не можетъ. Иногда, вмѣсто протертаго вареннаго картофеля, употребляютъ сырой картофель, приготовленный такимъ образомъ. Очистивъ сырой картофель отъ шелухи, разрѣзаютъ его на возможно мелкіе кубики, кладутъ послѣдніе въ воду и оставляютъ ихъ мокнуть въ теченіе ночи. Послѣ этого, давъ водѣ стечь и кубикамъ обсохнуть, смѣшиваютъ кубики съ остальными частями фарша. Далѣе поступаютъ, какъ и при тертомъ картофелѣ; но начиненную колбасу варятъ долѣе: около 1 часа и болѣе (пока кусочки картофеля не будутъ ощущаться черезъ кишку мягкими). Колбаса приготовленная послѣднимъ способомъ вкуснѣе вареная, чѣмъ жареная.

Гороховая колбаса (Erbswurst). Замѣшиваютъ гороховую муку съ говяжьимъ жиромъ въ тѣсто; приправивъ послѣднее, по вкусу, солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ и т. п., набиваютъ его въ особыя, приспособленныя для того, пергаментныя гильзы. При употребленіи, отрѣзаютъ отъ колбасы нужной величины кусокъ, снимаютъ съ него пергаментную оболочку, опускаютъ въ кипятокъ и варятъ: получается питательный и, какъ говорятъ, вкусный гороховый супъ. Въ сухомъ хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи гороховая колбаса можетъ сохраняться долго—цѣлые годы. Изобрѣтена была эта колбаса въ Берлинѣ во время послѣдней Французско-Нѣмецкой войны, какъ питательный консервъ для продовольствія арміи. Приготовленіемъ ея тогда спеціально занимались двѣ большія фабрики: одна въ Берлинѣ, другая въ Майнцѣ.

Гороховую колбасу нерѣдко приготовляютъ съ бо̀льшею или меньшею примѣсью рубленаго мясного фарша изъ ветчины или солонины. При этомъ, гороховая мука и мясной фаршъ или смѣшиваются въ равныхъ пропорціяхъ по вѣсу, или же на 2 части гороховой муки берется только 1 часть мясного фарша. Въ обоихъ случаяхъ къ фаршу прибавляются: свиное сало, въ пропорціи 1 ч. на 4 ч., по вѣсу, общей массы, пряности и коренья по вкусу. Набивается масса, какъ сказано, въ пергаментныя гильзы.

Подобно гороховой, приготовляютъ также колбасу изъ кислой капусты. Равныя количества, по вѣсу, говядины и свинины мелко изрубливаютъ въ фаршъ; примѣшиваютъ къ послѣднему половинное, по вѣсу, количество отжатой и высушенной кислой капусты и по вкусу — соли, перцу, луку, моркови, свеклы, картофеля и т. п. Все это кладутъ въ кострюлю и въ теченіе 3 час. тушатъ, подъ крышкою, въ собственномъ соку. Хорошенько размѣшавъ протушенную массу, набиваютъ ее также въ пергаментныя гильзы. Употребляется какъ и гороховая колбаса (см. выше): опущенная въ кипятокъ и сваренная въ немъ даетъ очень недурныя щи (кислыя).

2) Рубецъ или рубчикъ (Табл. X, рис. 60-й). Такъ называется вареный бычачій рубецъ (первый желудокъ), свернутый, какъ показано на рисункѣ, и продаваемый варенымъ—ломтиками: въ харчевняхъ, народныхъ съѣстныхъ лавкахъ и бродячими торговцами на лоткахъ.

Топленое свиное сало

(нѣм. Schmalz, франц. Saindoux).

Получается вытапливаніемъ какъ наружнаго, такъ и внутренняго свиного жира; лучшіе сорта—именно изъ послѣдняго.

Чѣмъ лучше откормлена свинья, тѣмъ, конечно, больше въ ней жира и тѣмъ онъ доброкачественнѣе. Но и у одной и той же свиньи не всѣ жирныя скопленія одинаковы по количеству и качеству вытапливаемаго изъ нихъ сала. Лучшее топленое сало получается, какъ мы уже замѣтили, изъ внутренняго, преимущественно околопочечнаго жира; этотъ же жиръ даетъ и наибольшій процентъ топленаго сала, а именно — около 80 проц. Затѣмъ, по порядку, слѣдуютъ: спинное свиное сало (безъ кожи)—около 75 проц., околокишечный жиръ—около 60 проц. и шейное или затылочное сало—около 55 проц.

8*

Вытапливается сало въ хорошо луженыхъ мѣдныхъ или желѣзныхъ котлахъ. Послѣдніе предпочтительнѣе при топкѣ сала на голомъ огнѣ, на томъ основаніи, что сало въ нихъ пригораетъ не такъ легко, какъ въ мѣдныхъ котлахъ.

Вытапливаютъ сало на голомъ огнѣ въ большинствѣ колбасныхъ и въ домашнихъ хозяйствахъ. Но такъ какъ получить вполнѣ безупречный продуктъ при нагрѣваніи на голомъ огнѣ весьма затруднительно, то въ большихъ спеціальныхъ заведеніяхъ для топки сала голый огонь теперь вездѣ замѣняется паромъ. Въ колбасныхъ и домашнихъ хозяйствахъ, не обладающихъ паровымъ отопленіемъ, если желаютъ получить совершенно чистое, по цвѣту, вкусу и запаху, топленое сало, то производятъ вытапливаніе его при помощи водяной бани. Такимъ образомъ, напримѣръ, очень часто приготовляется топленое сало для аптекъ и парфюмерныхъ заведеній.

Къ вытапливанію сала слѣдуетъ приступать возможно скорѣе послѣ убоя свиньи; лѣтомъ—не позже, какъ черезъ сутки.

Прежде всего удаляютъ изъ сала, назначеннаго для топки, пленки, жилки, мясныя и кровенистыя части, при чемъ съ наружнаго сала снимается, конечно, кожа. Затѣмъ, нарѣзаютъ сало кубиками или просто крошатъ его ножемъ или мясорубкою (нѣмецкою—стр. 41). Хорошенько промываютъ въ большемъ количествѣ воды и, давъ стечь, кладутъ его въ котелъ для топки.

Во Франціи измельченное сказаннымъ образомъ сало нерѣдко вымачиваютъ сначала въ водѣ, подщелоченной содою ($1^1/_5$ ф. соды на 2 ведра воды), и потомъ уже тщательно промываютъ его въ нѣсколькихъ водахъ—до полнаго удаленія малѣйшихъ остатковъ соды.

При топкѣ на голомъ огнѣ, положивъ измельченное и промытое сало въ котелъ, приливаютъ туда извѣстное количество чистой воды (по вѣсу, равное приблизительно $^1/_4$ части сала); ставятъ котелъ на легкій огонь и, постоянно или, по крайней мѣрѣ, очень часто размѣшивая, держатъ его на огнѣ до полнаго вытапливанія сала.

Сало, расплавляясь, превращается сначала въ бѣлую молокообразную жидкость, а потомъ становится совершенно прозрачнымъ, какъ вода. По мѣрѣ того, какъ оно принимаетъ этотъ послѣдній видъ, его осторожно вычерпываютъ ковшемъ и сквозь мелкое металлическое сито сливаютъ въ подходящій сосудъ, напримѣръ, въ каменный горшокъ (чтобы послѣдній не лопнулъ, его лучше предварительно подогрѣть). Вытопку можно считать оконченною, когда изъ котла перестанетъ отдѣляться паръ и когда шкварки, т. е., плотныя не плавящіяся частицы сала, станутъ сухими и начнутъ слегка желтѣть.

Сливъ все растопившееся сало черезъ сито въ горшокъ (см. выше), кладутъ шкварки подъ прессъ (стр. 45—46 и рис. 18-й)—для выжиманія изъ нихъ остатковъ вытопленнаго сала.

Такъ какъ внутреннее свиное сало плавится скорѣе наружнаго и даетъ топленое сало лучшаго качества (стр. 115), то вытапливать каждый изъ этихъ двухъ сортовъ сала предпочтительнѣе отдѣльно. При совмѣстномъ же вытапливаніи обоихъ сортовъ лучше поступать такъ: сначала вытопить болѣе тугоплавкое наружное сало, а когда послѣднее вполнѣ расплавится (превратится въ прозрачную жидкость—стр. 116) и бо̀льшая часть его уже будетъ вычерпана, тогда положить въ тотъ же котелъ внутреннее сало и продолжать операцію до полной вытопки послѣдняго. При этомъ количество воды, приливаемой съ самаго начала въ котелъ, должно быть разсчитано относительно суммы вѣса обоихъ сортовъ сала (стр. 116).

Выше мы уже говорили (стр. 116), что въ колбасныхъ и домашнемъ хозяйствѣ лучшіе сорта топленаго сала получаются вытапливаніемъ при помощи водяной бани. Относится это главнымъ образомъ именно къ топленому салу изъ внутренняго (околопочечнаго) сала. Измельчивъ и промывъ сало, какъ объяснено на стр. 116, кладутъ его, безъ воды [1]), въ металлическій луженый сосудъ нужной величины и погружаютъ послѣдній въ котелъ съ кипящею водою, погружаютъ на столько, чтобы верхній свободный край сосуда былъ дюйма на $1^1/_2$ выше уровня воды въ котлѣ. Держатъ сосудъ съ саломъ въ кипящей водѣ до полной вытопки сала. По окончаніи операціи, съ вытопленнымъ саломъ поступаютъ, какъ объяснено выше. Если желаютъ ускорить процесъ плавленія, то измельченное и промытое сало, передъ положеніемъ его въ сосудъ для плавки, растираютъ до мягкости въ ступкѣ.

Сало, плавящееся при варкѣ различныхъ колбасныхъ продуктовъ (ветчины, колбасъ и пр.), конечно, также собирается. Когда, расплавившись, оно всплываетъ на поверхность жидкости, его снимаютъ ковшемъ или ложкою и сливаютъ, сквозь друшлакъ, въ неширокій, но высокій сосудъ, въ которомъ ему даютъ отстояться около $^1/_2$ часа. По истеченіи этого времени, сало еще остается жидкимъ, а примѣшанныя къ нему вода и плотныя частицы успѣваютъ осѣсть на дно сосуда. Тогда сало сливаютъ съ мутнаго осадка въ другой сосудъ—по возможности на столько осторожно, чтобы въ этотъ послѣдній, вмѣстѣ съ саломъ, не перешло ни малѣйшихъ частицъ воды и плотнаго осадка.

Если варившіеся продукты состояли изъ одной свинины, то собранное такимъ образомъ топленное сало можетъ быть хорошаго, хотя обыкновенно все-таки болѣе низкаго качества, чѣмъ то, которое получается послѣ надлежащей вытопки чистаго свиного жира (стр. 116). Что же касается сала, вытапливаемаго при варкѣ продуктовъ, заключающихъ въ себѣ, кромѣ свинины,

---

[1]) При вытапливаніи сала посредствомъ водяной бани или парового нагрѣванія, нѣтъ надобности прибавлять воду въ сосудъ съ саломъ, такъ какъ при этихъ способахъ нагрѣванія сало не подвергается опасности пригоранія.

другіе сорта мяса, напр. говядину или телятину, то оно, во всякомъ случаѣ, принадлежитъ къ топленому салу низшаго достоинства и никогда не должно быть смѣшиваемо съ топленымъ саломъ изъ чистаго свиного жира. Продавать его за топленое свиное сало—есть фальсификація.

Въ колбасныхъ и въ домашнемъ хозяйствѣ хранятъ топленое сало обыкновенно въ горшкахъ или другой каменной посудинѣ, при чемъ наполнять горшки и пр. горячимъ саломъ слѣдуетъ до верху, потому что при остываніи оно значительно уменьшается въ объемѣ. Въ прохладномъ и сухомъ помѣщеніи оно можетъ сохраняться долго—до 2 лѣтъ.

Если перелитое въ горшокъ или другую посудину горячее сало оставить въ полномъ покоѣ до совершеннаго охлажденія его, то оно застываетъ въ плотную массу. Если же, напротивъ того, сало во время его охлажденія постоянно размѣшивать, то оно остается рыхлымъ по остываніи — такимъ, какимъ оно обыкновенно продается въ колбасныхъ.

Въ настоящее время топленое сало, назначенное въ прокъ, очень часто хранятъ въ пузыряхъ: бычьихъ или большихъ свиныхъ. Пузыри для этого предварительно промываются въ теплой водѣ, затѣмъ вымачиваются въ теченіе сутокъ въ прохладной чистой водѣ и выворачиваются внутреннею оболочкою наружу [1]). Растопленное сало сливаютъ сначала въ горшокъ или другой подходящій сосудъ; постоянно размѣшивая, даютъ ему остыть достаточно и потомъ, пока оно еще жидко, наполняютъ имъ пузырь. Перевязываютъ послѣдній, по наполненіи, у открытаго конца бичевкою, придавая ему, при этомъ, заостренную кверху форму и образуя, на мѣстѣ перевязки, петлю, за которую пузырь вѣшается, для храненія, въ прохладномъ, сухомъ и хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи.

Вмѣсто пузырей, топленое свиное сало можно хранить въ кишкахъ, которыя для этой цѣли должны быть промыты и очищены особенно тщательно. Наполняютъ кишки саломъ точно такъ же, какъ и пузыри.

При употребленіи по частямъ, нужное количество сала срѣзывается обыкновенно вмѣстѣ съ окружающими его стѣнками пузыря или кишки.

Въ спеціальныхъ заведеніяхъ, заготовляющихъ топленое свиное сало для экспорта, имъ наполняютъ вплотную боченки, которые потомъ плотно закупориваютъ. Для дальней пересылки боченки обыкновенно зашиваютъ въ холстъ. Въ такомъ видѣ, напримѣръ, приходитъ топленое сало въ Европу изъ Америки.

При наполненія саломъ боченковъ поступаютъ точно такъ же, какъ и при наполненіи имъ пузырей: переливаютъ въ нихъ именно сало, достаточно остывшее и хорошо размѣшенное (см. выше).

---

[1]) Для удобства выворачиванія, верхняя самая узкая часть пузыря обыкновенно немного срѣзается.

Подмѣси въ продажномъ топленомъ свиномъ салѣ и какъ ихъ открывать.

Въ продажномъ топленомъ свиномъ салѣ и въ особенности именно въ доставляемомъ въ Европу изъ Америки refined lard нерѣдко встрѣчаются разнообразныя подмѣси: вода, соль, маргаринъ, стеаринъ, масло изъ хлопчатобумажныхъ сѣмянъ и т. п., не говоря уже о бо́льшей или меньшей примѣси къ свиному — сала другихъ животныхъ (быка, барана и пр.). Попадаются въ торговлѣ даже такіе сорта топленаго свиного сала, въ которомъ нѣтъ и признаковъ послѣдняго!

Вѣрнѣе всего, конечно, поручить изслѣдованіе покупаемаго сала спеціалисту — мясовѣду или химику. Но болѣе грубыя подмѣси въ состояніи открыть и неспеціалистъ.

Чтобы открыть воду, берутъ извѣстное количество испытываемаго сала и, точно взвѣсивъ его, кладутъ въ пробирную склянку; опускаютъ послѣднюю въ горячую воду и держатъ въ ней, пока все сало совершенно расплавится (станетъ прозрачнымъ—стр. 116). Послѣ этого вынимаютъ склянку изъ горячей воды и даютъ салу остыть, оставляя склянку въ полномъ покоѣ: если вода была подмѣшена, то она вся осядетъ на дно (съ нею же осядутъ и могущія быть въ салѣ плотныя примѣси). Чтобы опредѣлить, затѣмъ, сколько воды было примѣшано къ первоначальному салу, стоитъ только снова взвѣсить чистое снятое съ воды сало. Эта проба одна изъ самыхъ необходимыхъ, потому что къ топленому салу, для увеличенія его вѣса, чаще всего подмѣшивается именно вода.

Примѣси соли, масла хлопчатобумажныхъ сѣмянъ и другихъ подобныхъ маслъ легко открываются при помощи двухпроцентнаго спиртнаго раствора ляписа (азотнокислая соль серебра), слегка подкисленнаго нѣсколькими каплями азотной кислоты[1]). Испытуемое сало смѣшиваютъ въ пробирной склянкѣ съ равнымъ, по вѣсу, количествомъ сказаннаго раствора ляписа и подвергаютъ кипяченію въ теченіе 5—6 минутъ. При отсутствіи примѣсей расплавленное отъ кипяченія сало и растворъ ляписа остаются прозрачными и свѣтлыми. Когда есть примѣсь соли, въ жидкости образуется молочно-бѣлый непрозрачный осадокъ. Отъ примѣси сказанныхъ маслъ проба, при кипяченіи, окрашивается въ желтый, сѣрозеленоватый или бурый цвѣтъ, смотря по количеству примѣшаннаго масла. Подобнымъ же образомъ измѣняется при кипяченіи цвѣтъ пробы, если къ салу были примѣшаны слизистыя вещества.

До извѣстной степени о чистотѣ топленаго свиного сала можно судить по тому, какъ оно плавится на огнѣ. Чистое сало кипитъ ровно, спокойно

---

[1]) Можно заказать во всякой аптекѣ.

и при остываніи, послѣ кипяченія, образуетъ волнообразное возвышеніе у краевъ сосуда. Подмѣшанное сало, напротивъ того, при кипяченіи пучится и пузырится даже тогда, когда въ немъ не содержится уже ни капли воды; при этомъ, во время кипяченія чувствуется запахъ подмѣшеннаго масла, а послѣ кипяченія застывшее сало представляетъ совершенно плоскую поверхность, безъ указаннаго выше волнистаго края, съ маслянистымъ отблескомъ или же шероховатую, какъ бы покрытую крупками.

О подмѣси къ свиному салу жира другихъ животныхъ (быка, барана, лошади и пр.) судятъ по температурѣ плавкости сала: см. Прибавленіе къ *Французскому колбасному производству*.

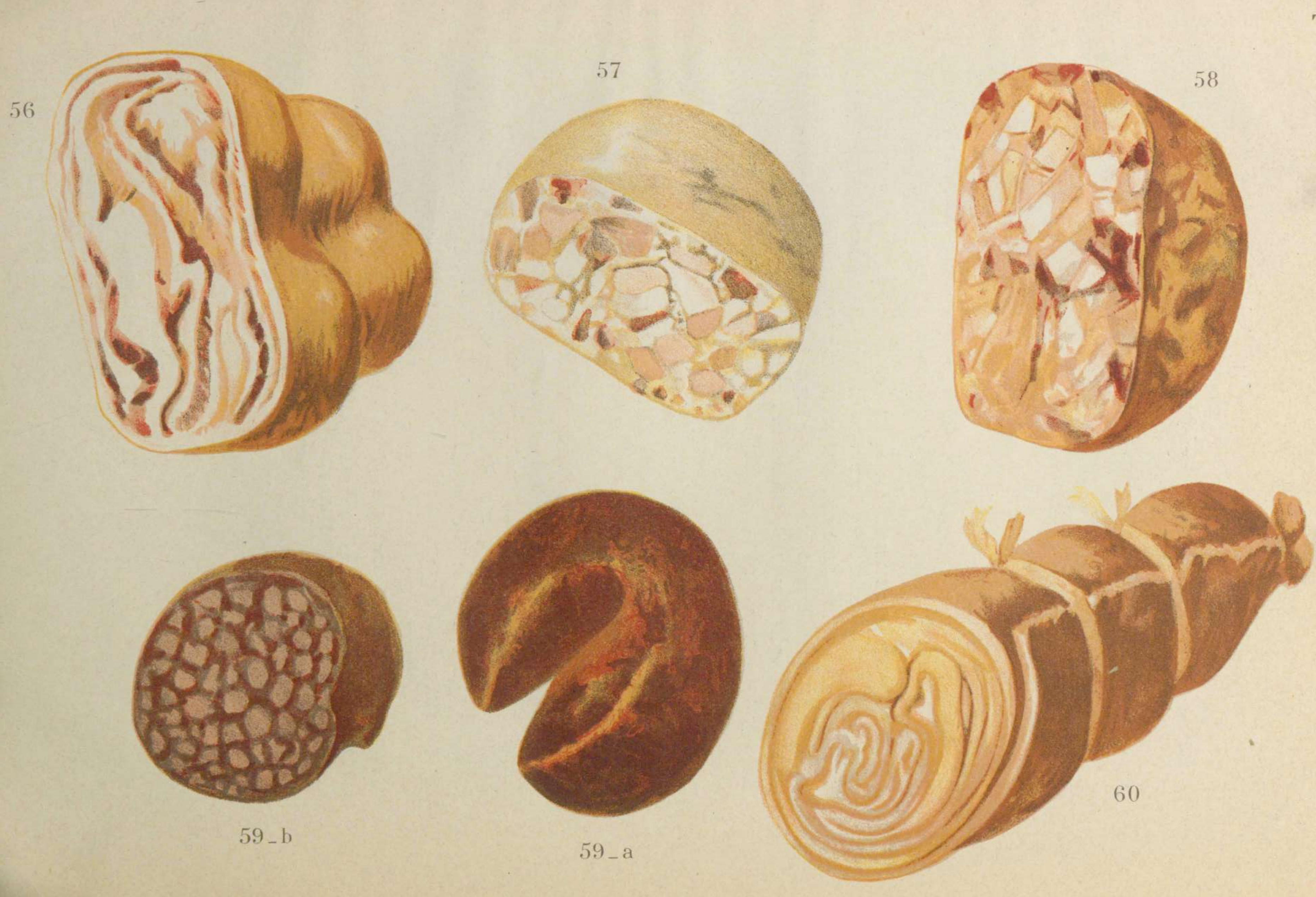
Исправленіе (очищеніе) испортившагося (прогоркшаго) топленаго сала.

Кладутъ испортившееся сало въ котелъ (не мѣдный) и приливаютъ къ нему около 1/5 части, по вѣсу, чистой воды. Ставятъ котелъ на легкій огонь и, когда вода начнетъ кипѣть, прибавляютъ на каждые 10 фунт. сала 7 зол. химически чистой сѣрной кислоты. Прокипятивъ еще нѣкоторое время, при постоянномъ размѣшиваніи, переливаютъ смѣсь въ каменный или деревянный сосудъ и примѣшиваютъ къ ней на каждые же 10 ф. сала около 30 зол. очищеннаго (промытаго) мѣла въ порошкѣ. Когда смѣсь остынетъ, акуратно снимаютъ всплывшее на верхъ сало и, смѣшавъ его еще разъ съ достаточнымъ количествомъ чистой воды, кипятятъ въ послѣдній разъ 1/2 часа (постоянно мѣшая). Послѣ этого, давъ отстояться, осторожно сливаютъ сало, которое теперь должно быть вполнѣ чистымъ: безъ запаха и безъ непріятнаго вкуса.

Можно очищать испорченное сало еще и другимъ способомъ. На каждые 10 ф. сала берутъ 8 зол. соды и самымъ тщательнымъ образомъ перемѣшиваютъ то и другое—такъ, чтобы сода распредѣлилась въ салѣ вполнѣ равномѣрно. Давъ постоять салу въ прохладномъ мѣстѣ въ теченіе нѣсколькихъ дней, кипятятъ его, при постоянномъ размѣшиваніи, съ достаточнымъ количествомъ чистой воды. Сливъ сало съ отстоявшейся воды, промываютъ его, чтобы удалить соду, въ нѣсколькихъ водахъ и, затѣмъ, въ послѣдній разъ кипятятъ его съ чистою водою. Далѣе поступаютъ, какъ въ предыдущемъ случаѣ.

Первый способъ пригоднѣе для болѣе, а послѣдній для менѣе испорченнаго сала. Второй способъ можно употребить послѣ перваго, если по очисткѣ первымъ способомъ въ салѣ остается еще не совсѣмъ пріятный вкусъ.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ КНИГИ.


T.X.
56
57
58
59_b
59_a
60

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОБЩАЯ ЧАСТЬ.

Стран.

Объяснительныя замѣчанія 3
Историческія свѣдѣнія о колбасномъ производствѣ въ Россіи . . 5
Значеніе свинины, какъ пищи 6
Вліяніе на качество мяса породы, возраста и корма 7
Убой, обработка и раздѣлка свиной туши 8
Опаливаніе туши 10
Ошпариваніе туши . . . . —
Потрошеніе туши 11
Раздѣлка туши . . . . —
Молочные поросята 14
Посолка мяса . . . . —
Погреба или подвалы для соленія и ледники 15
Способы посолки 17
Сухое соленіе 19
Мокрое соленіе или соленіе разсоломъ 21
Смѣшанное соленіе 25
Соленіе впрыскиваніемъ разсола 26
Посолка впрыскиваніемъ разсола черезъ уколы 28
Посолка впрыскиваніемъ разсола по способу Моргана 30
Послѣдовательное примѣненіе различныхъ способовъ соленія . . . 31
Исправленіе пересоленнаго мяса 32
Копченіе 33
Коптильни 34
Румянка 35

Стран.
Матеріалы, употребляемые въ колбасномъ производствѣ 38
Кухня, инструменты, орудія и приборы, употребляемые въ колбасномъ производствѣ 40
Санитарно-гигіеническая сторона колбаснаго производства . . . 46

СПЕЦІАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.

Продукты нефаршированные 52
Ветчина . . . . —
Окорокъ . . . . —
Варка ветчины 57
Запеканіе ветчины 58
Рулетъ изъ ветчины . . . . —
Ветчина изъ окорока дикаго кабана 59
Медвѣжья ветчина . . . . —
Свиная грудинка 60
Свиная ножка . . . . —
Итальянская ветчинная колбаса или итальянская ветчина 61
Полендвица 62
Соленый и копченый языки 63
Шпекованный языкъ . . . . —
Солонина 64
Рулетъ изъ солонины . . . . —
Копченая говядина 65
Гамбургская копченая говядина . . . . —
Соленые и копченые гусиные полотки и окорочка 66
Соленое и копченое свиное сало . . . . —
Продукты фаршированные 68
Приготовленіе кишекъ и пр. для набивки . . . . —
Приготовленіе колбаснаго фарша 71
Выжиливаніе мяса . . . . —
Измельченіе (рубка) мяса въ фаршъ 72
Предварительный засолъ мяса . . . . —
Прибавленіе къ фаршу свиного сала (шпека) . . . . —
Прибавленіе къ фаршу соли, селитры и другихъ приправъ 73
Продѣлываніе фарша . . . . —
Соединеніе фарша съ водою 74
Выдерживаніе колбаснаго фарша на холоду . . . . —
Набивка фарша въ кишки 75
Обвяливаніе (обсушиваніе) набитыхъ колбасъ 77
Копченіе колбасъ 78

Стран.

Сырыя копченыя колбасы 79
А) Сырыя копченыя колбасы съ большимъ содержаніемъ свинины —
Настоящая итальянская салями 80
Русская салями 1-го сорта 81
Русская салями 2-го сорта . . . . —
Московская салями . . . . —
Берлинская салями 82
Брауншвейгская колбаса . . . . —
Тамбовская колбаса 83
Малороссійская копченая колбаса . . . . —
В) Сырыя копченыя колбасы изъ говядины съ небольшою примѣсью свинины 84
Любская колбаса 1-го сорта . . . . —
Любская колбаса 2-го сорта . . . . —
Охотничьи колбаски . . . . —
Польская колбаса 85
Б) Сырыя копченыя колбасы изъ одной говядины . . . . —
Московская копченая колбаса . . . . —
Углицкая колбаса 1-го сорта . . . . —
Углицкая колбаса 2-го сорта 86
Еврейскія и татарскія колбасы . . . . —
Вареныя мясныя колбасы 87
Варка колбасъ 90
Телячья парижская колбаса съ трюфелями 92
Телячья страсбургская колбаса . . . . —
Телячья московская колбаса 93
Ліонская вареная колбаса . . . . —
Болонская колбаса 94
Малороссійская или литовская запеканка 95
Варшавскія сардельки . . . . —
Чайная колбаса 96
Итальянскія колбаски 97
Кровеныя колбасы . . . . —
Обыкновенная кровеная колбаса 99
Кровеная колбаса съ языкомъ . . . . —
Кровеныя колбаски 100
Ливерныя колбасы 101
Ливерная паштетная колбаса съ трюфелями 102
Ливерная паштетная колбаса безъ трюфелей 103
Копченая ливерная колбаса . . . . —
Дешевая ливерная колбаса . . . . —
Ливерныя колбаски 104
Французскія колбасы изъ дичи 105
Сыръ изъ дичи . . . . —
Сосиски 107
Обыкновенныя сосиски, толстыя и тонкія 108
Вѣнскія сосиски . . . . —
Дрезденскія сосиски 109
Сосиски изъ каплуна или пулярды . . . . —

Стран.
Сосиски изъ дичи 110
Сосиски изъ зайца . . . . —
Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ . . . . —
Сосиски изъ мозговъ . . . . —
Зильцы и имъ подобные препараты 110
Французскій зильцъ . . . . —
Обыкновенный зильцъ 111
Пресскопфъ 112
Добавочные препараты 113
Грицвурстъ . . . . —
Хлѣбная колбаса 114
Картофельная колбаса . . . . —
Гороховая колбаса 115
Колбаса изъ кислой капусты . . . . —
Рубецъ или рубчикъ . . . . —
Топленое свиное сало . . . . —
Подмѣси въ продажномъ топленомъ свиномъ салѣ и какъ ихъ открывать. 119
Исправленіе (очищеніе) испортившагося (прогоркшаго) топленаго свиного сала 120
Перечень раскрашенныхъ рисунковъ 124
Перечень рисунковъ въ текстѣ 126

ПЕРЕЧЕНЬ РАСКРАШЕННЫХЪ РИСУНКОВЪ.

За исключеніемъ спеціально указанныхъ въ перечнѣ, всѣ препараты изображены на рисункахъ въ уменьшенномъ видѣ: большинство на треть, а нѣкоторые (очень большіе) на половину или еще болѣе.

Табл. I:

Рис. 1-й — Сало и мясо свиньи хлѣбной кормки
» 2-й — Сало и мясо свиньи, кормленной помоями и другими отбросами
» 3-й — Разрѣзъ сырого (вестфальскаго) окорока
» 4-й — Разрѣзъ варенаго окорока

Табл. II:

Рис. 5-й — Рулетъ изъ ветчины
» 6-й — Медвѣжья ветчина
» 7-й — Копченая свиная грудинка
» 8-й — Свиная ножка
» 9-й — Итальянская ветчина

Табл. III:

Рис. 10-й — Полендвица
» 11-й — Шпекованный языкъ
» 12-й — Рулетъ изъ солонины
» 13-й — Гамбургская копченая говядина
» 14-й — Копченый гусиный полотокъ
» 15-й — Копченый гусиный окорочекъ

Табл. IV:

Рис. 16-й—Итальянская салями
» 17-й—Русская салями 1-го сорта
» 18-й—Русская салями 2-го сорта
» 19-й—Московская салями
» 20-й—Берлинская салями
» 21-й—Брауншвейгская колбаса
» 22-й—Тамбовская колбаса
» 23-й—Малороссійская копченая колбаса

Табл. V:

Рис. 24-й—Любская колбаса 1-го сорта
» 25-й—Любская колбаса 2-го сорта
» 26-й—Охотничьи колбаски: a—цѣльная колбаска въ уменьшенномъ видѣ, b—разрѣзъ колбаски въ натуральную величину
» 27-й—Польская колбаса
» 28-й—Московская копченая колбаса
» 29-й—Углицкая колбаса 1-го сорта
» 30-й—Углицкая колбаса 2-го сорта

Табл. VI:

Рис. 31-й—Телячья парижская колбаса съ трюфелями
» 32-й—Телячья страсбургская колбаса
» 33-й—Телячья московская колбаса
» 34-й—Ліонская вареная колбаса
» 35-й—Болонская колбаса
» 36-й—Малороссійская или литовская запеканка
» 37-й—Варшавскія сардельки: a—цѣльныя колбаски въ уменьшенномъ видѣ; b—разрѣзъ колбаски въ натуральную величину

Табл. VII:

Рис. 38-й—Чайная колбаса 1-го сорта
» 39-й—Чайная колбаса 2-го сорта
» 40-й—Чайная колбаса 3-го сорта
» 41-й—Итальянскія колбаски: a—цѣльная колбаска; b—разрѣзъ колбаски въ натуральную величину
» 42-й—Обыкновенная кровеная колбаса
» 43-й—Кровеная колбаса съ языкомъ
» 44-й—Кровеныя колбаски; a—цѣльная колбаска въ уменьшенномъ видѣ; b—разрѣзъ колбаски въ натуральную величину

Табл. VIII:

Рис. 45-й—Ливерная паштетная колбаса съ трюфелями
» 46-й—Ливерныя паштетная колбаса безъ трюфелей
» 47-й—Копченая ливерная колбаса
» 48-й—Ливерныя колбаски: a—цѣльная колбаска въ уменьшенномъ видѣ; b—разрѣзъ колбаски въ натуральную величину
» 49-й—Французская колбаса изъ дичи съ трюфелями, фисташками и языкомъ, нарѣзаннымъ кубиками
» 50-й—Французская колбаса изъ дичи съ вложеннымъ посрединѣ цѣльнымъ языкомъ, но безъ трюфелей и безъ фисташекъ
» 51-й—Сыръ изъ дичи

Табл. IX:

» 52-й—Обыкновенныя сосиски—толстыя: а—двѣ сосиски въ уменьшенномъ видѣ; b—разрѣзъ сосиски въ натуральную величину
» 53-й—Обыкновенныя сосиски—тонкія: а—двѣ сосиски въ уменьшенномъ видѣ; b—разрѣзъ сосиски въ натуральную величину
» 54-й—Вѣнскія сосиски
» 55-й—Дрезденскія сосиски: а—двѣ сосиски въ уменьшенномъ видѣ; b—разрѣзъ сосиски въ натуральную величину

Табл. X:

Рис. 56-й—Французскій зильцъ
» 57-й—Обыкновенный зильцъ
» 58-й—Пресскопфъ
» 59-й—Грицвурстъ: а—цѣльный въ уменьшенномъ видѣ; b—разрѣзъ колбасы въ натуральную величину
» 60-й—Рубецъ или рубчикъ

ПЕРЕЧЕНЬ РИСУНКОВЪ ВЪ ТЕКСТѢ.

Стран.

Рис. 1-й. Раздѣлка свиной туши по-петербугски 12
» 2-й. То — же . . . . . —
» 3-й. Раздѣлка свиной туши по-французски 13
» 4-й. Уильтширская половинка . . . . . —
» 5-й. Ирландскій насосъ для впрыскиванія соленаго разсола 27
» 6-й. Гамбургскій насосъ для впрыскиванія соленаго разсола . . . . . —
» 7-й. Французская коптильня 36
» 8-й. Переносная коптильня 38
» 9-й. Нѣмецкая ручная мясорубка 41
» 10-й. Нѣмецкая механическая мясорубка, приводимая въ движеніе паромъ или газомъ 42
» 11-й. Мясорубка—мельница, приводимая въ дѣйствіе паромъ или газомъ . . 43
» 12-й. Американская ручная мясорубка . . . . . —
» 13-й. Горизонтальный винтовой колбасный шприцъ . . . . . —
» 14-й. Вертикальный винтовой колбасный шприцъ 44
» 15-й. Рожокъ для введенія колбаснаго фарша въ кишки . . . . . —
» 16-й. Деревянный винтовой колбасный шприцъ 45
» 17-й. Механическая мѣсилка . . . . . —
» 18-й. Прессъ для выжиманія топленаго сала изъ шкварокъ . . . . . —
» 19-й. Длинный окорокъ 53
» 20-й. Короткій окорокъ . . . . . —
» 21-й. Русскій тамбовскій окорокъ 54
» 22-й. Іоркскій окорокъ . . . . . —
» 23-й. Вестфальскій окорокъ . . . . . —
» 24-й. Гамбургскій окорокъ . . . . . —
» 25-й. Способъ перевязки колбасъ 77

